

## MOULIN À VENT

Collection Tramier  
L. Tramier & Fils

Rødvin – fra  
BOURGOGNE

TØR



### Sagt & skrevet:

- "Moulin-à-Vent er den største af de ti Beaujolais Grands Crus. Det siges, at det er den vin, der mest ligner en Pinot Noir fra Côte d'Or, når den har fået flaskealder ... har virkelig race forenet med struktur og længde!"  
**Serena Sutcliffe,**  
BOURGOGNE VINE
- "Moulin-à-Vent er den vægtigste: kraftfuld, fint struktureret og burgundisk i sin stil; den skal have tid - fem år, ti år, eller endnu længere for de bedste årgange – for at nå toppen!"  
**Jim Ainsworth,**  
DE RØDE VINE
- "Moulin-à-Vent er potentielt den mest strukturerede og elegante *cru* i Beaujolais."  
**Jacqueline Friedrich,**  
THE WINES OF FRANCE

**Rubin til mørk granat i farven,  
aromaer med både blomster og frugt  
– fyldig og kompleks i smagen  
med anstrøg af iris,  
krydderi og moden frugt**

**Gamay (100%)**

**Appellation:** Moulin-à-Vent

**Ejer:** Familien Tramier-Dufouleur

**Ledelse:** Laurent Dufouleur

**Miljøpolitik:** Forpligtelser for en fremtid, der respekterer miljøet mere (miljøtiltag på hjemmeside)

**Markbeliggenhed:** Kommunerne Romanèche-Thorins og Chénas

**Jordbund:** Granitjord med højt magnesiumindhold

**Høstmetode:** Maskinel ved fuld modenhed

**Vinifikation:** Gæring ved *maceration carbonique* under temperaturkontrol – traditionelt for Beaujolais

**Lagring:** Nogle måneder på rustfri ståltanke

**Produktion:** Omkring 8.000 flasker årligt – aftappet på vinhuset

I den nordlige del af vindistriktet Beaujolais finder man de såkaldte *Beaujolais Crus*, 10 navngivne kommuner hvis vine anses for så fremragende, at de fortjener deres egne appellationer. Moulin-à-Vent er en af disse 10 *crus*. Vinene fra de godt 600 ha vinmarker i Moulin-à-Vent er de højest værdsatte af alle *Crus Beaujolais*.

Vinhuset Tramiers bud på Moulin-à-Vent er lagret på rustfri ståltanke – ingen eg, for bevarelse af den frugtige smag.

✓ **Velegnet til rødt kød  
– stegt eller i sauce,  
indmad, vildtretter og oste med smag**

– **prøv den til oksehøjreb,  
pandestegt entrecote, boeuf bourguignon,  
hareragout, fasan i rødvin  
og oste som Beaufort og Chevrotin**

✓ **Bedst fra 5 til mindst 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 14-18 °C**



L. Tramier & Fils blev grundlagt i 1842 af Louis Tramier og er beliggende i landsbyen Mercurey i hjertet af Bourgogne. Vinhuset ejes og drives fortsat af familien Tramier – siden 2014 ledet af Laurent Dufouleur – nu med nær 180 års forkærlighed for at skabe gode vine.

Vinene modnes i hvælvede kældre, der stammer fra 1830. De er de eneste Mercurey-kældre, der er helt bygget ind i klippefladen, hvilket sikrer en konstant temperatur og ekstraordinære lagringsforhold for alle årgange.

