

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

**CEPAGE :**

Gamay noir à jus blanc

**ÂGE DE LA VIGNE :**

30 à 60 ans selon les parcelles.  
L'âge des vignes de la cuvée sélectionnée  
par TRENEL est supérieur à 60 ans.

**SOL :**

Il est constitué d'arènes granitiques roses, friables,  
qu'on appelle gore (gorrhe ou grès),  
infiltré ici et là de filons de manganèse

**FERMENTATION :**

Macération en grappes entières durant 8/11 jours avec  
"grillage" de la cuve (Technique employée lors de la  
fermentation dans laquelle les matières solides du raisin ( le  
chapeau) qui montent à la surface, sont maintenues à  
l'intérieur de la masse en fermentation) puis pressurage et  
élevage en cuves ou foudre  
durant 4 à 5 mois.  
Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

## MOULIN À VENT

**SITUATION**

L'aire de production s'étend à la limite de deux départements  
(Romanèche-Thorins en Saône et Loire et Chénas dans le Rhône).  
C'est le plus ancien des crus du Beaujolais. Il doit son nom à un antique  
moulin  
à vent situé sur une colline dominant Romanèche-Thorins et unique  
de son espèce dans la région. La sélection de Moulin à Vent TRENEL a pour  
origine les lieux-dits « Chassignol », et le domaine de « la Tour du Bief ».

**DÉGUSTATION**

Robe grenat soutenu, avec des reflets violacés. Nez fin et fruité, évoquant  
le petit fruit rouge, avec en arrière plan des notes de sous-bois, d'humus,  
de fumé. En bouche un vin structuré mais assez fondu. Un Moulin à Vent  
de terroir puissant, encore jeune.

**CONSOMMATION ET SERVICE**

C'est un vin de garde qui se sert à 16°C- 18°C s'il est à maturité sur viandes  
rouges, gibier, fromages corsés.