Moulin-À-Vent des Hospices, Collin Bourisset



In ruil voor de zorg lieten sommige patiënten, een stuk wijngaard na aan het burgerlijk ziekenhuis van Romanèche-Thorins, de werkelijke gemeente van Moulin à Vent. In 1926 bezaten de hospices zo'n 6,8 hectare uitstekende wijngaarden op granietbodems. Sindsdien en het einde van de veilingen heeft Collin-Bourisset deze legendarische goed gevinifieerd en op de markt gebracht in een verpakking die bijna identiek is aan het origineel.

Oorsprong: 6,8 hectare wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 45 jaar groeien op roze graniet en alluviale bodems in Romanèche-Thorins en Chénas.

Druiven: gamay

Vinificatie: De oogst wordt anueel geplukt, dan rigoureus geselecteerd, ontsteeld en gekneusd in de wijnkelder, gevolgd door alcoholische gisting in vaten gedurende 20-25 dagen met temperatuurcontrole, dan 18 maanden gerijpt in vaten en tonnen voor het bottelen.

Degustatie: Naarmate hij ouder wordt, zou hij "pinoteren" als een Bourgogne, met zijn aromas van gemacereerde zwarte vruchten (kers, braam en bosbes), kreupelhout en zoethout, gevolgd door toetsen van cacaoboon. Een fijne afdronk met fijne, zijdezachte tannines.

Bewaarpotentieel: 7-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Het is goed bij rood vlees en past zelfs goed bij wild en Bourgondische kazen zoals Epoisse.