

Moulin-à-Vent “Les Michelons”, Yohan Lardy

Het kleinschalige domein van Yohan Lardy begon met 2 ha. met wijnstokken, geplant in 1911 en 1950.

In 2020 kwamen daar 5 hectare van zijn vader Lucien bij, die dat jaar met pensioen ging en de zorg van zijn wijngaarden overdroeg aan zijn zoon.

Yohan bewerkt zijn wijngaarden, die voornamelijk uit arme zandgrond en graniet bestaat zo natuurlijk mogelijk, volgens de richtlijnen van het HVE (‘Haute Valeur Environnementale’.

Zijn Fleurie is uitnodigend fruitig, rank, sappig en sexy met wat lichte onderliggende, maar zeer prettige tannines. ‘Les Michelons’ komt van het, volgens velen, allerbeste terroir van Moulin-à-Vent en biedt enorm veel structuur, levendigheid en complexiteit.

Land:	Frankrijk
Streek:	Bourgogne, Beaujolais
Appellatie:	AC Moulin-à-Vent
Wijngaard(en):	Nabij Moulin-à-Vent, gelegen op het oosten op een ondergrond van roze graniet en mangaan.
Wijnmaker(s):	Yohan Lardy
Druivensoorten:	Gamay
Rijping:	Rijpt minimaal 10 maanden op eikenhouten vaten uit Bourgogne.
Stijl:	Elegant, complex
Neus:	Vers rood fruit, zoals aardbei en framboos, kruiden, duidelijke tonen van eikenhout vaten.
Mond:	Rond, fruitig, bloemig, kruidig en sappig met hints van zoet/zure balsamico-azijn, gevolgd door lange afdronk.
Spijs:	gebraden eend, rundvlees, lamsvlees, charcuterie, caponata, pasta's met tomaat.
Website:	https://www.yohan-lardy.com/en/

