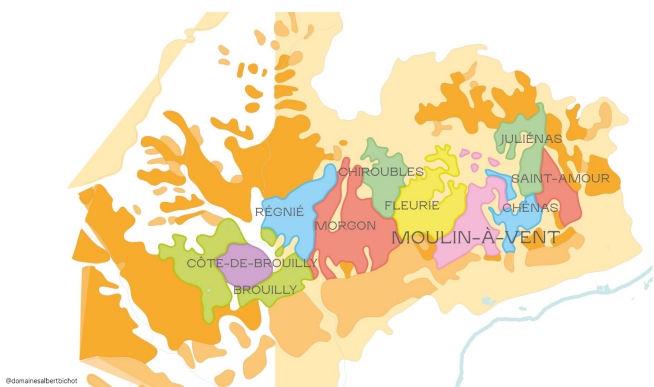


MOULIN-À-VENT "LE ROC" DOMAINE DE ROCHEGRÈS



BELIGGENHED

Beaujolais

VINDRUE

Gamay

TERROIR

Fattige jordarter af lyserød granit
Overfladeareal af vingården : 3,20 -> 3,20 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 30-40 years old



PRÆSENTATION

Betegnelsen Moulin-à-Vent dækker 660 ha nord for Beaujolais. Vores vingård, hvis vinmarker dækker 5 ha, er ideelt beliggende i hjertet af en af de 18 anerkendte Climats, kaldet "Roche Grès", som, som navnet antyder, ser den granitiske modersten dukke op midt i vinmarkerne. Disse er primært eksponeret mod sydøst og trives på en meget ren jord af lyserød granit. De er derfor tvunget til at slå dybt rod for at finde de næringsst

VINFREMSTILLING/LAGRING

Gæring i åbne, temperaturregulerede tanke i 16 til 18 dage. Opdræt: 50% i fade på 350 liter (20% nye fade), 50% i rustfrie ståltanke i 8 til 9 måneder og derefter 100% i rustfrie ståltanke i 3 til 4 måneder.

SMAGNING

Blomster- og lækkerbuket med noter af rose og røde og sorte bær (hindbær, solbær, blåbær) dobbelt så udtryksfuld mineralitet. Generøs i munden, dens aromatiske struktur er kompleks og harmonisk på samme tid. Afslutningen er intens og subtilt parfumeret.

SERVERING

Server ved 14-15°C.
Nydes ung på frugt eller opbevares i 3 til 5 år og mere.

MADPARRINGER

Kød og fjerkræ stegt eller i sauce
Moderat krydrede oste

ANERKENDELSE

Jancis Robinson: 16,5/20 (2022)
James Suckling: 90/100 (2021)
Wine Enthusiast: 93/100 (2020)

