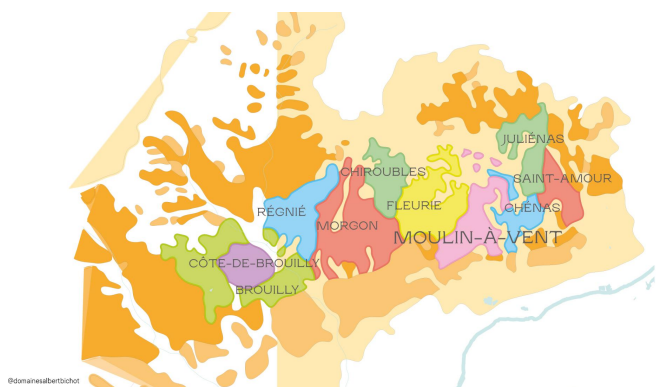


MOULIN-A-VENT "LE ROC" DOMAINE DE ROCHEGRES



地点
Beaujolais

葡萄品种
Gamay

风土

花岗岩贫瘠土地

葡萄园面积：3,20 ha

葡萄植株平均年龄：30-40: 三十至四十 years old



酒款介绍

Moulin-a-Vent是博若莱地区北部的一个660公顷的产区。我们的葡萄园占地5公顷，位于18个公认的产区之一的中心地带，即所谓的RocheGRES产区。正如其名称所暗示的那样，RocheGRES产区的葡萄园中间露出了纯净的粉红色花岗岩母岩。这些葡萄园主要朝东南

酿造/陈酿

发酵浸渍在16至18天的恒温开放式罐中进行。

陈酿：50%在350升桶中（20%为新桶），50%在不锈钢罐中进行8至9个月，然后100%在不锈钢罐中进行3至4个月。

品鉴

花香和美食花束，带有玫瑰和红黑色浆果（覆盆子，黑醋栗，蓝莓）的味道，同时伴随着富有表现力的矿物质。口感丰富，其香气结构既复杂又和谐。收尾浓烈且微妙地芳香。

侍酒

在14-15C下享用。年轻时可享用果味，或存放3至5年以上。

食物搭配

烤肉和家禽或配以酱汁
中等浓郁的奶酪

表彰

Jancis Robinson：16,5/20（2022）

James Suckling：90/100（2021）

Wine Enthusiast：93/100（2020）

