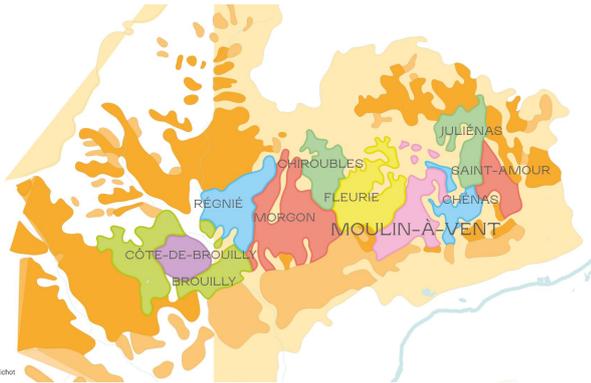


MOULIN-À-VENT "LE ROC" DOMAINE DE ROCHEGRÈS



LAGE
Beaujolais

REBSORTE
Gamay

TERROIR

Arme Granitböden
Rebfläche : 3,20 ha
Durchschnittsalter der Reben : 30-40 years old



VORSTELLUNG

Die Bezeichnung Moulin-à-Vent erstreckt sich über 660 Hektar im Norden des Beaujolais. Unser Weingut, dessen Reben sich auf 5 Hektar erstrecken, liegt ideal im Herzen eines der 18 anerkannten Klimazonen, des sogenannten "Rochegrès"-Klimas, das, wie der Name schon sagt, den granitischen Mutterfelsen zwischen den Reben zum Vorschein bringt. Diese sind hauptsächlich nach Südosten ausgerichtet und gedeihen auf einem sehr reinen, armen rosafarbenen Granitboden. Sie sind daher

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Gärungsmazeration in offenen temperaturkontrollierten Tanks während 16 bis 18 Tagen.

Ausbau: 50% in Fässern von 350 Litern (20% neue Fässer), 50% in Edelstahltanks während 8 bis 9 Monaten und dann 100% in Edelstahltanks während 3 bis 4 Monaten.

VERKOSTUNG

Blumiges und köstliches Bouquet mit Noten von Rose und roten und schwarzen Beeren (Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere), begleitet von einer expressiven Mineralität. Am Gaumen großzügig, seine aromatische Struktur ist gleichzeitig komplex und harmonisch. Der Abgang ist intensiv und subtil parfümiert.

SERVIEREN

Bei 14-15°C servieren. Jung auf der Frucht genießen oder 3 bis 5 Jahre und länger aufbewahren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Fleisch und Geflügel, geröstet oder in Soße
Mittelschwere Käsesorten

AUSZEICHNUNGEN

Jancis Robinson: 16,5/20 (2022)

James Suckling: 90/100 (2021)

Wine Enthusiast: 93/100 (2020)

Jancis Robinson: 16,5/20 (2022)

James Suckling: 90/100 (2021)

Wine Enthusiast: 93/100 (2020)

