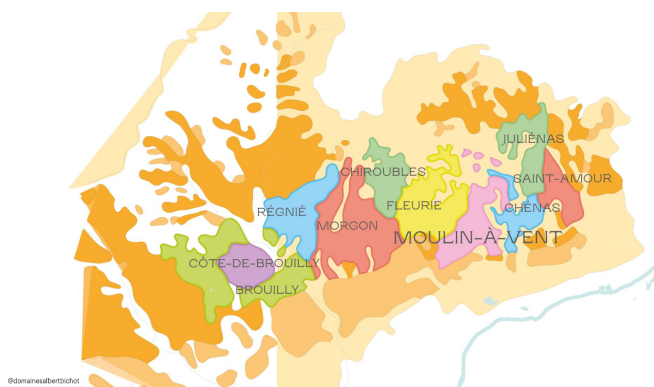


MOULIN-À-VENT "LE ROC" DOMAINE DE ROCHEGRÈS



SITUATION

Beaujolais

CÉPAGE

Gamay

TERROIR

Sols pauvres de granit rose
Superficie du vignoble : 3,20 ha
Âge moyen des vignes : 30-40 ans



PRÉSENTATION

L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur 660 ha au nord du Beaujolais. Notre Domaine dont les vignes s'étendent sur 5 ha est idéalement situé au cœur d'un des 18 Climats reconnus, le Climat dit de "Rocheigrès" qui, comme son nom le suggère, voit affleurer la roche mère granitique au milieu des vignes.

Celles-ci sont principalement exposées au sud-est et s'épanouissent sur un sol pauvre de granit rose très pur. Elles sont ainsi contraintes de s'enraciner très profondément pour aller chercher les nutriments nécessaires à leur développement.

Notre Moulin-à-Vent "Le Roc" est élaboré à partir de raisins provenant des différents terroirs de "La Rochelle", "Au Mont" et des plus jeunes vignes de "Rocheigrès".

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 16 à 18 jours.

Elevage : 50% en fûts de 350 litres (20% de fût neuf), 50% en cuves inox durant 8 à 9 mois puis 100% en cuves inox durant 3 à 4 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet fleuri et gourmand aux notes de rose et de baies rouges et noires (framboise, cassis, myrtille) doublées d'une minéralité expressive. Généreux en bouche, sa structure aromatique est complexe et harmonieuse à la fois. La finale est intense et subtilement parfumée.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes et volailles rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Jancis Robinson : 16,5/20 (2022)

James Suckling : 91/100 (2022)

Jasper Morris : 90/100 (2022)

