

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



SITUAZIONE

Beaujolais

VITIGNO

Gamay

TERRITORIO

Terreno povero di granito rosa
Superficie del vigneto : 3,20 ha
Età media : 30-40 years old



PRESENTAZIONE

L'appellation Moulin-à-Vent si estende su 660 ettari a nord del Beaujolais. Il nostro Domaine, le cui vigne si estendono su 5 ettari, è idealmente situato nel cuore di uno dei 18 Climats riconosciuti, il Clima detto "Rochegrès" che, come suggerisce il nome, fa affiorare la roccia madre granitica in mezzo alle vigne. Queste sono principalmente esposte a sud-est e si sviluppano su un terreno povero di granito rosa molto puro. Sono quindi costrette a radicare molto in profondità per

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Macerazione fermentativa in vasche aperte termoregolate per 16-18 giorni.

Affinamento: 50% in botti da 350 litri (20% nuove), 50% in vasche in acciaio per 8-9 mesi poi 100% in vasche in acciaio per 3-4 mesi.

DEGUSTAZIONE

Bouquet floreale e goloso con note di rosa e di frutti rossi e neri (lampone, ribes nero, mirtillo) unite a una mineralità espressiva. Generoso al palato, la sua struttura aromatica è complessa e armoniosa allo stesso tempo. Il finale è intenso e delicatamente profumato.

SERVIZIO

Servire a 14-15°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni e pollame arrosto o in salsa

Formaggi di media intensità

RICONOSCIMENTI

Jancis Robinson: 16,5/20 (2022)

James Suckling: 90/100 (2021)

Wine Enthusiast: 93/100 (2020)

