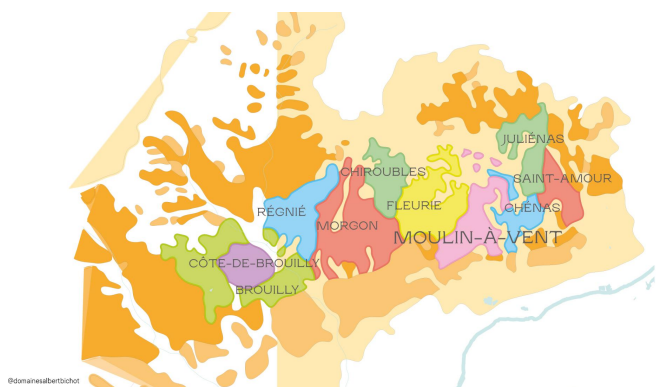


MOULIN-A-VENT "LE ROC" DOMAINE DE ROCHEGRES



概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール

ピンク色の花崗岩の貧しい土地
ぶどう栽培面積：3,20: 3.20 ha
平均樹齢：30-40: 三十から四十 years old



プレゼンテーション

ムーランアヴァンの名称は、ボージョレ地方北部に広がる660ヘクタールのエリアを指します。
当ワイナリーは、5ヘクタールに及ぶブドウ畑を所有し、認められた18のクリマ（畑の区分）の1つである「ロシェグレ」の中心部に理想的に位置しています。このクリマは、その名が示すように、ブドウ畑の中に花崗岩の母岩

醸造/熟成

発酵マセレーションは、16〜18日間、温度調整されたオープンタンクで行われます。熟成：350リットルの樽で50%（新樽20%）、8〜9ヶ月の間ステンレスタンクで50%、その後3〜4ヶ月間100%ステンレスタンクで行われます。

テイasting

バラと赤黒いベリー（ラズベリー、カシス、ブルーベリー）のノートが豊かで、表現豊かなミネラル感が倍増している、花々とグルメなブーケ。口に含むと、複雑でハーモニーに満ちた香りの構造が広がる。フィニッシュは濃厚で微妙に香り立ち、強烈だ。

サービス

14〜15 で提供してください。
果実味の若いうちにお楽しみいただくか、3〜5年以上保存していただくこともできます。

料理との組み合わせ

焼いた肉と鶏肉、またはソースがかかった肉と鶏肉
中程度のコクのあるチーズ

賞

Jancis Robinson: 16.5/20 (2022)
James Suckling: 90/100 (2021)
Wine Enthusiast: 93/100 (2020)

ジャンシス ロビンソン：16.5/20（2022年）
ジェームス サックリング：90/100（2021年）
ワイン エンスージアスト：93/100（2020年）

