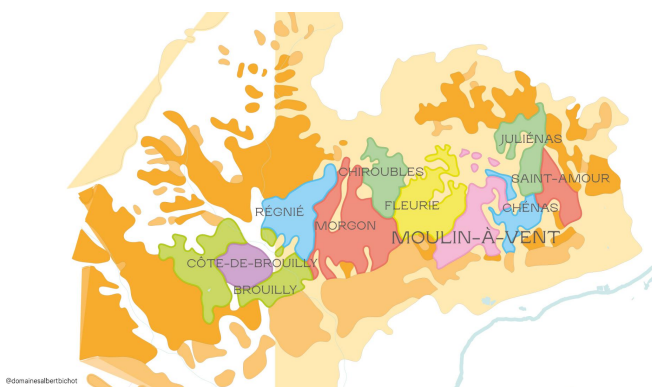


MOULIN-À-VENT "LE ROC" DOMAINE DE ROCHEGRÈS



BELIGGENHET

Beaujolais

DRUE

Gamay

TERROIR

Fattige jordarter av rosa granitt
Overflate av vingården : 3,20 -> 3,20 ha
Gjennomsnittlig alder : 30-40 years old



PRESENTASJON

Betegnelsen Moulin-à-Vent dekker et område på 660 hektar nord for Beaujolais.

Vårt vingård, hvor vinrankene dekker 5 hektar, ligger ideelt til midt i en av de 18 anerkjente klimasonene, kalt "RocheGrès", som, som navnet antyder, har granittmorænen som stikker opp midt blant vinmarkene.

Disse er hovedsakelig eksponert mot sørøst og trives i en næringsfattig jord av veldig ren rosa granitt. De er derfor tv

VINLAGING/MODNING

Gjæring i åpne, temperaturregulerte tanker i 16 til 18 dager.

Modning: 50% på fat med 350 liter (20% nye fat), 50% i rustfrie ståltanker i 8 til 9 måneder, deretter 100% i rustfrie ståltanker i 3 til 4 måneder.

SMAKSPRØVER

Blomster- og fruktig bukett med noter av rose og røde og svarte bær (bringeær, solbær, blåbær) med en uttrykksfull mineralitet. Rik på smak, med en kompleks og harmonisk aromatisk struktur. Avslutningen er intens og subtilt parfymert.

PASSER TIL

Server ved 14-15°C.

Å nytes ung på frukt eller å lagre i 3 til 5 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Kjøtt og fjærkre stekt eller i saus

Middels sterke oster

UTMERKELSER

Jancis Robinson: 16,5/20 (2022)

James Suckling: 90/100 (2021)

Wine Enthusiast: 93/100 (2020)

