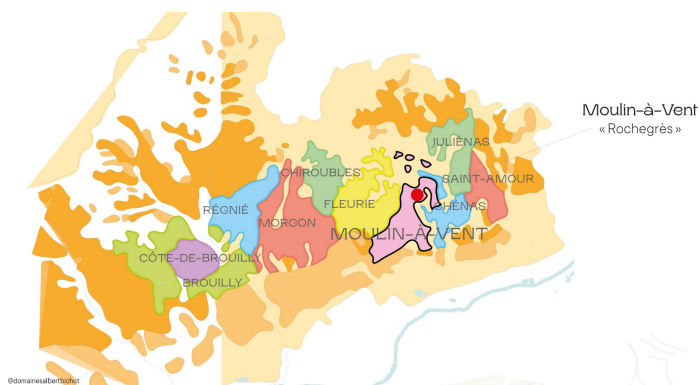


"ROCHEGRÈS" MOULIN-À-VENT DOMAINE DE ROCHEGRÈS



BELIGGENHED

Beaujolais

VINDRUE

Gamay

TERROIR

Fattige jordarter af meget ren lyserød granit
Overfladeareal af vingården : 1,80 -> 1,80 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 80-100 years old



PRÆSENTATION

Appellationen Moulin-à-Vent dækker 660 hektar nord for Beaujolais. Vores vingård, hvor vinmarkerne strækker sig over 5 hektar, er ideelt beliggende i hjertet af en af de 18 anerkendte Climats, kaldet "Rochegrès", som, som navnet antyder, ser den granitiske modersten stikke op midt i vinmarkerne. Disse er primært eksponeret mod sydøst og trives på en fattig jord af meget ren lyserød granit. De er derfor tvunget til at rodfæ

VINFREMSTILLING/LAGRING

Gæring i åbne, temperaturregulerede tanke i 16 til 18 dage.
Opdræt: 50% i fade på 350 liter (20% nye fade), 50% i rustfrie ståltanke i 8 til 9 måneder og derefter 100% i rustfrie ståltanke i 3 til 4 måneder.

SMAGNING

Den intense buket afslører aromaer af meget modne røde frugter (kirsebær), som med tiden udvikler sig mod noter af blomster (rose), krydderier og til sidst skovbund. Smagen domineres af fylde og rundhed, med elegante og indhyllede tanniner. Til slut fornemmer man følelsen af en harmonisk forening mellem kødet og finesse, ja endda renheden, der udstråler fra dette terroir.

SERVERING

Server ved 15-16°C.
Nydes ung på frugt eller gemmes i 3 til 5 år og mere.

MADPARRINGER

Kød og fjerkræ stegt eller i sauce
Moderat krydret oste

ANERKENDELSE

Jasper Morris: 92/100 (2022)
Wine Enthusiast: 94/100 (2020)
Wine Spectator: 93/100 (2018)

