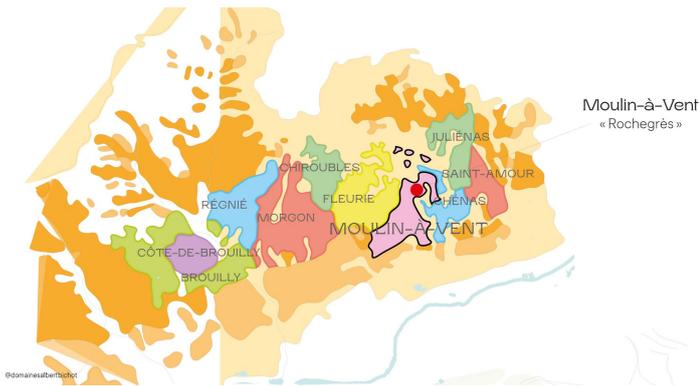


"ROCHEGRÈS" MOULIN-À-VENT DOMAINE DE ROCHEGRÈS



LAGE
Beaujolais

REBSORTE
Gamay

TERROIR

Arme Böden aus sehr reinem rosa Granit.
Rebfläche : 1,80 → 1,80 ha
Durchschnittsalter der Reben : 80-100: 80-100 years old



VORSTELLUNG

Die Bezeichnung Moulin-à-Vent erstreckt sich über 660 Hektar im Norden des Beaujolais. Unser Weingut, dessen Reben sich auf 5 Hektar erstrecken, liegt ideal im Herzen eines der 18 anerkannten Climats, des sogenannten "Rochegrès"-Climats, in dem, wie der Name schon sagt, der granitische Mutterfels zwischen den Reben zum Vorschein kommt. Diese sind hauptsächlich nach Südosten ausgerichtet und gedeihen auf einem armen Boden aus sehr reinem rosa Granit. Sie sind daher gezwungen, sehr t

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Gärungsmazeration in offenen temperaturgeregelten Tanks für 16 bis 18 Tage.
Ausbau: 50% in 350-Liter-Fässern (20% neue Fässer), 50% in Edelstahltanks für 8 bis 9 Monate und dann 100% in Edelstahltanks für 3 bis 4 Monate.

VERKOSTUNG

Der intensive Strauß offenbart Aromen von sehr reifen roten Früchten (Kirsche), die sich im Laufe der Zeit zu Blumendüften (Rose), Gewürzen und schließlich Unterholznoten entwickeln. Der Gaumen wird von Volumen und Geschmeidigkeit dominiert, auf eleganten und umhüllten Tanninen. Im Finale spürt man das Gefühl einer harmonischen Verbindung zwischen Fleisch und Feinheit, ja sogar Reinheit, die von diesem Terroir ausgeht.

SERVIEREN

Bei 15-16°C servieren. Jung auf der Frucht genießen oder 3 bis 5 Jahre und länger aufbewahren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Fleisch und Geflügel gebraten oder in Soße
Mittelwürzige Käsesorten

AUSZEICHNUNGEN

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

