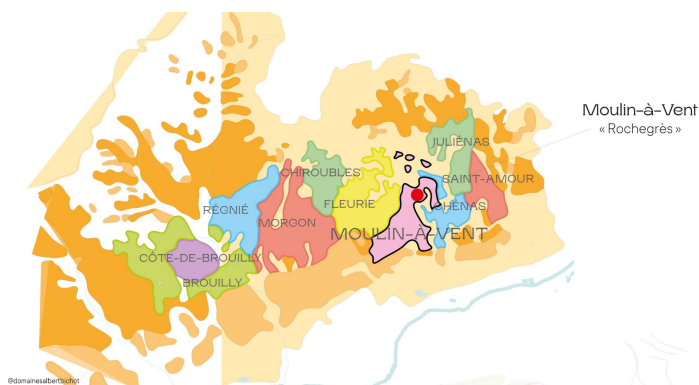


"ROCHEGRÈS" MOULIN-À-VENT DOMAINE DE ROCHEGRÈS



SITUAZIONE

Beaujolais

VITIGNO

Gamay

TERRITORIO

Terreni poveri di granito rosa molto puro

Superficie del vigneto : 1,80 ha

Età media : 80-100 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, vede 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

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

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

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

DEGUSTAZIONE

Il bouquet intenso rivela profumi di frutti rossi molto maturi (ciliegia) che evolvono nel tempo verso note floreali (rosa), speziate e infine di sottobosco. In bocca è dominata dal volume e dalla rotondità, su tannini eleganti e avvolgenti. In finale si percepisce la sensazione di un matrimonio armonioso tra la carne e la delicatezza, o addirittura la purezza che emana da questo terroir.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni e pollame arrosto o in salsa

Formaggi di media intensità

RICONOSCIMENTI

Jasper Morris: 92/100 (2022)

Wine Enthusiast: 94/100 (2020)

Wine Spectator: 93/100 (2018)

