

# "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)

