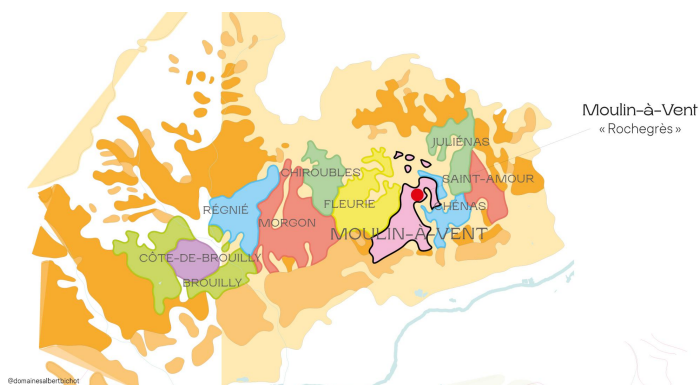


"ROCHEGRÈS" MOULIN-A-VENT DOMAINE DE ROCHEGRÈS



概要
Beaujolais

ブドウ品種
Gamay

テロワール

ピュアなピンク色の花崗岩の貧しい土地
ぶどう栽培面積: 1.80 ha
平均樹齢: 80-100: 80-100 years old



プレゼンテーション

ムーラン・ア・ヴァンという呼び名は、ボージョレ地方北部の660ヘクタールに広がっています。私たちのワイナリーは、ブドウ畑が5ヘクタールに広がっており、18のクリマの1つである「ロシェグレ」の中心部に理想的に位置しています。このクリマは、その名前が示すように、ブドウ畑の中に花崗岩の母岩が露出しています

醸造/熟成

発酵マセレーションは、16〜18日間、温度調整されたオープンタンクで行います。熟成: 350リットルの樽の50% (20%が新樽)、ステンレスタンクの50%で8〜9ヶ月、その後ステンレスタンクで100%、さらに3〜4ヶ月熟成します。

テイスティング

濃厚なブーケは、非常に熟した赤い果物（さくらんぼ）の香りを明らかにし、時間とともに花（バラ）、スパイス、最後に林のニュアンスに進化します。口当たりは、エレガントで包み込まれたタンニンの上に、ボリュームと丸みが支配します。最後に、この土壌から発せられる肉と繊細さ、さらには純粋

サービス

15〜16°Cで提供してください。果実味を楽しむために若いうちに飲むか、3〜5年以上熟成させてから楽しむことができます。

料理との組み合わせ

焼き肉や煮込み料理
中辛のチーズ

賞

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

