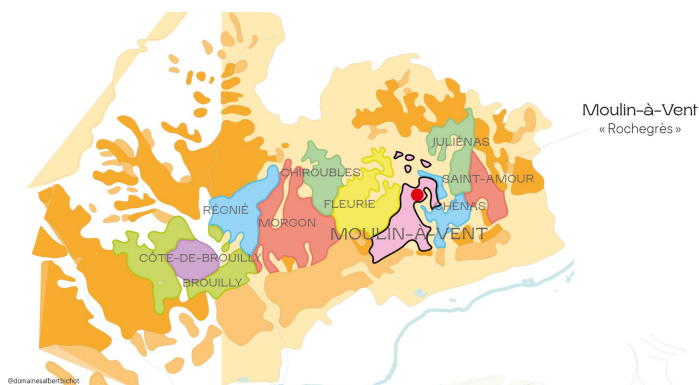


"ROCHEGRÈS" MOULIN-À-VENT DOMAINE DE ROCHEGRÈS



BELIGGENHET

Beaujolais

DRUE

Gamay

TERROIR

Fattige jordarter av veldig ren rosa granitt
Overflate av vingården : 1,80 -> 1,80 ha
Gjennomsnittlig alder : 80-100 years old



PRESENTASJON

Betegnelsen Moulin-à-Vent dekker et område på 660 hektar nord i Beaujolais. Vår eiendom, hvor vinstokkene dekker 5 hektar, ligger ideelt til midt i en av de 18 anerkjente klimaene, klimaet kjent som "Rochegrès", som, som navnet antyder, har den granittiske moren steinen som stikker opp midt i vinstokkene. Disse er hovedsakelig eksponert mot sørøst og trives i en jord fattig på veldig ren rosa granitt. De

VINLAGING/MODNING

Gjæring i åpne, temperaturkontrollerte tanker i 16 til 18 dager.

Modning: 50% på fat med 350 liter (20% nye fat), 50% på ståltanker i 8 til 9 måneder, deretter 100% på ståltanker i 3 til 4 måneder.

SMAKSPRØVER

Den intense buketter avslører dufter av veldig modne røde frukter (kirsebær) som utvikler seg over tid mot noter av blomster (rose), krydder og til slutt skogbunn. Munnen domineres av volum og rundhet, på elegante og innhyllende tanniner. Til slutt oppfattes følelsen av en harmonisk forening mellom kjøttet og finessen, ja til og med renheten som stråler fra dette terroiret.

PASSER TIL

Server ved 15-16°C.

Nytes ung på frukt eller lagres i 3 til 5 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Kjøtt og fjærkre stekt eller i saus
Moderat krydret ost

UTMERKELSER

Jasper Morris: 92/100 (2022)

Wine Enthusiast: 94/100 (2020)

Wine Spectator: 93/100 (2018)

