Moulin à Vent "Les Rouchaux"

AOC Moulin-à-Vent, Beaujolais, France

SITUATION

Cette parcelle s'étend sur 2,04 hectares, issue de vignes âgées de 65 ans en moyenne. Cette vigne est située sur la commune de Romanèche-Thorins, lieu-dit "Les Rouchaux".

TERROIR

Ce terroir situé au bas de la colline est le sol le plus profond du domaine avec environ 2 mètres de profondeur où on retrouve du sable, de l'argile et du limon. Le granit est bleu et riche en manganèse. Ce sol plus profond et plus argileux maintien l'humidité dans le sol permettant à la vigne une meilleure circulation de la sève à l'intérieur de la plante. Nous avons peu de stress hydrique pendant les périodes sèches ce qui permet d'avoir une meilleure régularité dans la maturation du raisin, offrant ainsi plus de rondeur.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé en foudre de chêne pour une période de 15 mois.

CÉPAGE

Gamay 100%

DÉGUSTATION

Ce vin est expressif avec des notes de fruits rouges (fraise des bois, framboise). Les tanins sont bien présents et s'adouciront avec le temps. En bouche, la texture est soyeuse avec une belle vivacité, et une finale épicée (poivre blanc). Un vin très plaisant dans sa jeunesse.

Domaine des Pierres Roses
Lieu dit Maisons Neuves, 69840 Chenas
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

7IU3RF

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.