



Moulin à Vent "La Roche" 2015

AOC Moulin-à-Vent, Beaujolais, France



PRÉSENTATION

Ce vin est toujours un petit peu raide quand il est jeune mais avec une belle fraîcheur. C'est un vin qui a besoin d'être gardé minimum 3 à 4 ans avant d'être ouvert mais si nous sommes patients, 10 années de vieillissement seront meilleures.

LE MILLÉSIME

4968 bouteilles et 84 magnums ont été produits pour le millésime 2015.

SITUATION

2.25 Ha plantés entre 1920 et 1945.

TERROIR

Ces parcelles se situent au sommet de la colline Moulin à Vent à environ 50 mètres du Moulin où affleurent les granites roses. Ce qui fait la particularité de ce terroir, c'est l'influence du vent froid du nord mêlée aux granites, offrant à cette cuvée une belle fraîcheur.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 40% de vendanges entières.
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.
L'élevage est réalisé en fût de 2 à 3 vins pour une période de 15 mois.

CÉPAGE

Gamay 100%

DÉGUSTATION

Son expression aromatique dévoile des notes de pétales de roses séchées, de fruits noirs et d'épices douces, le tout se dévoilant d'une manière fine et noble.
Un vin puissant et élégant, qui mérite d'être attendu en cave au minimum 3 à 4 ans et souvent plus.

