

MOULIN-À-VENT LA ROCHE



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay

Situation

Située sur la ligne de crête du Moulin à Vent, son sol contient une forte proportion de quartz.

Vinification

Ramassés à la main, triés et égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Les fermentations s'effectuent en levures naturelles. Des pigeages ou remontages réguliers sont effectués.

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne neufs, dans notre vieille cave. Les bois proviennent des forêts de l'Allier, du Nivernais et du Limousin.

Dégustation / Accords mets-vin

Particulièrement tendu, "La Roche" est un vin minéral et précis. Très vibratoire et vertical, il accompagne avec bonheur les grandes compositions gastronomiques.

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin atteigne sa pleine harmonie. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

