

# MOULIN-À-VENT LA ROCHELLE



Beaujolais  
Appellation Village  
Rouge  
Gamay

## Caractéristiques

Situé au coeur de l'appellation entre La Roche, le Clos du Grand Carquelin, et le Clos de Rochegrès, La Rochelle repose sur des sols peu profonds de granit altéré, de sables. La parcelle est traversée par des veines de granits très anciens.

## 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

La Rochelle produit des vins pleins, charnus et généreux d'une très grande élégance

## 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.

