

ROCHEGRÉS

MOULIN À VENT 2013



DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge grenat intense. Son nez est épicé : poivre et clou de girofle et légèrement torréfié. Sa bouche est puissante, ses tanins soyeux et d'une bonne longueur. Ce vin de grande garde, racé peut vieillir 10 à 20 ans. Le carafage est conseillé.

VIGNES

APPELLATION – Cru Moulin à Vent parcelles de «Roche Grés»
SITUATION – Colline de Moulin à Vent à ROMANECHÉ-THORINS
SOL – Le sol du terroir « ROCHEGRES » est granitique avec peu de surface. La roche mère est très dure, faite de blocs de granit et de quartz non dégradés.
ENCÉPAGEMENT – Gamay noir à jus blanc
SURFACE – 1 hectare
PRODUCTION – 2330 bouteilles / 50 magnums
DENSITÉ DE PLANTATION – 10 000 pieds / hectare
AGE MOYEN – 60 ans
RENDEMENT – 45 hL / hectare
TAILLE – Traditionnelle courte, en gobelet
MODE DE CULTURE – Viticulture raisonnée
VENDANGES – 100 % manuelles

LE DOMAINE

Notre domaine familial rassemble les plus beaux terroirs sur les coteaux granitiques de l'Appellation d'Origine Contrôlée, Moulin à Vent. Dans le respect des sols et des traditions, nous veillons à conserver l'authenticité de nos vignes et du cépage Gamay par la récolte des fruits à la main et la sélection des raisins les plus généreux.

VINIFICATION

CUVES – Cuves inox de 60 hL afin d'affiner la sélection parcellaire
MACÉRATION – Vinification traditionnelle, égrappage partiel et fermentation alcoolique avec macération d'environ 15 jours
ELEVAGE – En fûts de chêne de 2 et 3 vins durant 12 mois.
EMBOUTEILLAGE – Au domaine, à l'automne

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcellaire et d'un élevage en fûts de chêne donnent naissance à des vins structurés qui se révèlent être aussi de formidables vins de garde. Faites l'expérience du Nid et envollez-vous pour un vin élégant, digne de ce cru d'exception, souvent considéré comme le plus proche de ses cousins Bourguignons.

RÉCOMPENSES



RECOMMANDÉ
Decanter – Londres 2015



MAISON LE NID - LE MOULIN À VENT - 71570 ROMANECHÉ THORINS

TEL - 06 82 88 61 01

www.lenid.fr – contact@lenid.fr