

CUVÉE LA ROCHELLE

MOULIN À VENT 2014



DEGUSTATION

La robe de ce 2014 est d'un beau rouge rubis. Le nez présente des arômes de réglisse accompagnés de notes poivrées. La bouche est fruitée (fruits noirs, noyau de cerise) et structurée, les tanins sont encore fermes mais l'ensemble présente une belle harmonie. Ce Moulin à Vent doit attendre quelques années pour être à son apogée. C'est un vin de grande garde, racé. Servir à 14-16°C.

VIGNES

APPELLATION — Cru Moulin à Vent
SITUATION — Colline de Moulin à Vent à Romaneche-thorins
SOL — Le terroir de Moulin-à-Vent est composé d'un sol granitique
CEPAGE — Gamay noir à jus blanc
SURFACE — < 1 hectare
PRODUCTION — 2500 bouteilles/ 50 mag.
PLANTATION — 10 000 pieds/ hectare
AGE MOYEN — 50 ans
RENDEMENT — 40 hL / hectare
TAILLE — Traditionnelle, en goblet
CULTURE — Culture raisonnée
VENDANGES — 100 % manuelles

DOMAINE

Notre domaine rassemble les plus beaux terroirs sur les côteaux 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

RECOMPENSES



ROBERT PARKER
Wine Advocate : 90/100



RECOMMENDE
Decanter – Londres 2016

CUVERIE — Cuve inox de 60hl pour affiner la sélection parcellaire

MACERATION — Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique

ELEVAGE — En fûts de chênes 2-3 vins pendant 12 mois

EMBOUTEILLAGE — Au domaine, à la fin de l'automne

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcellaire et d'un élevage en fûts de chêne donne 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.



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

TEL - +33 6 82 88 61 01

www.lenid.fr — contact@lenid.fr