

# LA ROCHELLE

MOULIN À VENT 2014



DÉGUSTATION

*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*

VIGNES

APPELLATION — Cru Moulin à Vent, parcelles de «LA ROCHELLE»

SITUATION — Colline de Moulin à Vent à ROMANECHÉ-THORINS

SOL — Peu profond de granit altéré et de sable riche en manganèse.

ENCÉPAGEMENT — Gamay noir à jus blanc

SURFACE — 1 hectare

PRODUCTION — 2500 bouteilles / 50 magnums

DENSITÉ DE PLANTATION — 10 000 pieds / hectare

AGE MOYEN — 50 ans

RENDEMENT — 40 hL / hectare

TAILLE — Traditionnelle courte, en gobelet

MODE DE CULTURE — Viticulture raisonnée

VENDANGES — 100 % manuelles

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 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.*

*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.*

