

CUVÉE LA ROCHELLE

MOULIN À VENT 2015



DEGUSTATION

La robe de ce 2015 est d'un beau rouge rubis profond. Le nez est épicé et présente également des notes de réglisse. La bouche est sur les fruits noirs «confiturés», de kirsh, fruits à noyaux (cerise, prune). Un vin structuré avec des tanins encore fermes sur la finale mais qui devraient s'assouplir avec le temps. L'ensemble présente une belle harmonie mais peut attendre quelques années pour être à son apogée. 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 — *1700 bouteilles/ 100 mag.*
PLANTATION — *10 000 pieds/ hectare*
AGE MOYEN — *50 ans*
RENDEMENT — *30 hL / hectare*
TAILLE — *Traditionnelle, en goblet*
CULTURE — *Culture raisonnée*
VENDANGES — *100 % manuelles*

DOMAINE

Notre domaine rassemble les plus beaux terroirs sur les côtes 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.

RECOMPENSES



ROBERT PARKER
Wine Advocate : 90/100

VINIFICATION

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 pendant 14 mois*
EMBOUEILLAGE — *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 envoyez-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