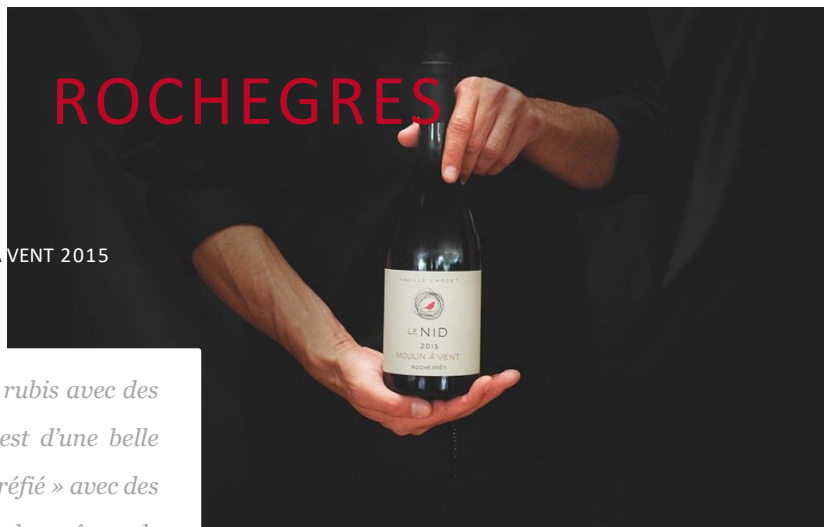


# CUVÉE ROCHEGRÉS

MOULIN À VENT 2015



DEGUSTATION

La robe de ce 2015 est d'un beau rouge rubis avec des notes violine assez profondes. Le nez est d'une belle puissance aromatique, légèrement « torréfié » avec des notes de fruits noirs. La bouche présente des arômes de cannelle et de vanille mélangés à de la mûre, myrtille. Belle structure, les tanins sont encore très présents tout en étant contenus par une chair dense et fruitée. Ce Moulin à Vent doit attendre quelques années pour être à son apogée. Servir à 14-16°C.

VIGNES

APPELLATION — *Cru Moulin à Vent*  
SITUATION — *Colline de Moutin à Vent à Romaneche-thorins, Parcelle Rocheprés*  
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 — *60 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 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 : 88/100



CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON  
Médaille d'or 2017

CUVERIE — *Cuve inox de 60hl pour affiner la sélection parcelle*

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

ELEVAGE — *En fûts de chênes neufs et 2-3 vins pendant 14 mois*

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

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcelle 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](http://www.lenid.fr) — [contact@lenid.fr](mailto:contact@lenid.fr)