

CUVÉE ROCHEGRÉS

MOULIN À VENT 2016



DEGUSTATION

La robe de ce 2015 est d'un beau rouge grenat profond. Le nez est dominé par des fruits très mûrs mélangé à des notes poivrées, de cuir et de tabac. La bouche laisse apparaître des arômes de fruits noirs (myrtille, mûre...) et de pain d'épices. Les tanins sont fermes mais déjà très soyeux et laissent place à une finale suave et veloutée. 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 Moulin à Vent à Romaneche-thorins, Parcelle Rochegrés*
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/ 100 mag.*
PLANTATION — *10 000 pieds/ hectare*
AGE MOYEN — *65 ans*
RENDEMENT — *30 hL / hectare*
TAILLE — *Traditionnelle, en goblet*
CULTURE — *Culture raisonnée*
VENDANGES — *100 % manuelles*

VINIFICATION

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

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.

Le choix d'une culture raisonnée, d'une vinification parcelleaire 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.

