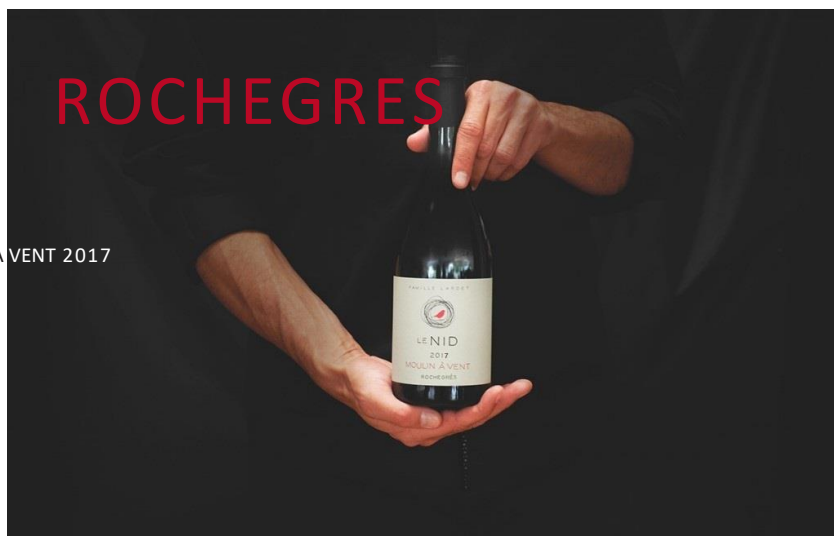


CUVÉE ROCHEGRÉS

MOULIN À VENT 2017



DEGUSTATION

La robe de ce 2017 est d'un beau rouge carmin intense. Le nez légèrement toasté laisse apparaître des notes d'épices (menthe poivrée), de tabac frais et de fruits noirs. La bouche est ample et généreuse, les fruits noirs (cassis, mûre...) dominant sur des nuances toastées. Belle longueur et équilibre pour cette cuvée qui pourra vieillir sereinement.

VIGNES

APPELLATION — Cru Moulin à Vent
SITUATION — Colline de Moulin 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 — 2500 bouteilles/ 100 mag.
PLANTATION — 10 000 pieds/ hectare
AGE MOYEN — 70 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 parcellaire
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 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 ROMANCHE THORINS, FRANCE

TEL - +33 6 82 88 6101

www.lenid.fr — contact@lenid.fr