

CUVÉE LA ROCHELLE

MOULIN À VENT 2020



DEGUSTATION

La robe de ce « La Rochelle » 2020 est brillante et d'un beau robe rouge grenat profond aux reflets violets. Le nez présente des notes de fruits rouges confiturés (fraise) et s'ouvre sur les épices (vanille) et des notes toastée-grillées. La bouche est structurée mais les tanins soyeux. Ce vin offrira tout son potentiel après quelques années de garde... 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 — *1900 bouteilles/ 100 mag.*

PLANTATION — *10 000 pieds/ hectare*

AGE MOYEN — *75 ans*

RENDEMENT — *30 hL / hectare*

TAILLE — *Traditionnelle, en goblet*

CULTURE — *Culture raisonnée*

VENDANGES — *100 % manuelles*

VINIFICATION

CUVERIE — *Cuve inox de 60hl pour affiner la selection parcellaire*

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

ELEVAGE — *En futs de chênes pendant 15 mois*

EMBOUEILLAGE — *Au domaine, à la fin de l'hiver*

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 ROMANECHÉ THORINS, FRANCE

TEL - +33 6 82 88 61 01

www.lenid.fr — contact@lenid.fr