

CUVÉE ROCHEGRÈS

MOULIN À VENT 2020



DEGUSTATION

La robe de ce Rochegrès 2020 est d'un rouge violine profonde. Au nez les arômes s'équilibrent entre un subtil mélange de fruits noirs et d'épices ainsi que de cacao. La bouche est ample et présente une belle densité. Les tanins sont présents mais très mûrs et permettent donc à ce vin de s'apprécier dès à présent tout en lui offrant un beau potentiel de garde.

Servir à 14-16°C

VIGNES

APPELLATION — *Cru Moulin à Vent*

SITUATION — *Colline de Moulin à Vent à Romaneche-thorins, Parcelle Rochegrès*

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 — *80 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 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 envoyez-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 61 01

www.lenid.fr — contact@lenid.fr