LA ROCHELLE 2022

Le mois de mai restera gravé dans les mémoires : chaleur persistante et sècheresse élevée. Une météo plus versatile en début d'été. Celle de juillet a été très homogène, chaude, sèche et ensoleillée. Et enfin, le deuxième mois d'Août le plus chaud après celui de 2003. Vendanges précoces à la fin août.

Grand millésime de garde et de gourmandise !

Récolte des fruits (Gamay) à la main, en petites caisses. Vignes de 90 ans sur le terroir de « La Rochelle », appellation Moulin à Vent AOC, sur sols granitique et d'expositions Sud et Est. Vinification en grappes entières (20%) et de baies égrappées (80%) avec levures naturelles. Elevage en fûts de 3 à 6 vins pendant quinze mois.

La robe de ce 2022 est brillante et d'un beau rouge grenat profond aux reflets violets.

Le nez élégant présente des notes de fruits rouges confiturés (fraise) et s'ouvre sur les épices (vanille) et des notes toastée-grillées.

La bouche est dense, sur le fruit avec des notes de poivre, équilibrée et harmonieuse. Le corps est ample avec des tannins soyeux et une longueur remarquable. Il est prêt à boire mais réserve un fabuleux moment à qui saura attendre quelques années supplémentaires : 10 à 15 ans.

Nous recommandons de carafer avant dégustation

LE NID – Le Moulin à Vent – 71570 – Romanèche Thorins

Famille Lardet +33(0)689 964 519 – contact@lenid.fr