

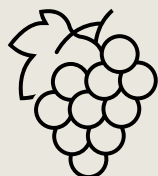
ROCHEGRÈS

2022



Le mois de mai restera gravé dans les mémoires : chaleur persistante et sécheresse 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 100 ans sur le fabuleux terroir de « Rochegrès », appellation Moulin à Vent AOC, sur la roche mère de Granit rose et d'expositions Sud et Est. Vinification en grappes entières (20%) et de baies égrappées (80%) avec levures naturelles. Elevage en fûts neufs (10%) et 2 à 3 vins pendant quinze mois.



La robe de ce 2022 est d'un beau rouge rubis profond due à la concentration des fruits mûres.



Le nez élégant présente un mélange de fruits rouge et noirs : cerise, cassis et prune.



La bouche est dense, sur le fruit avec des notes minérales digne de son terroir, équilibrée et concentrée. Le corps est ample avec des tannins fermes 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 carafier avant dégustation

