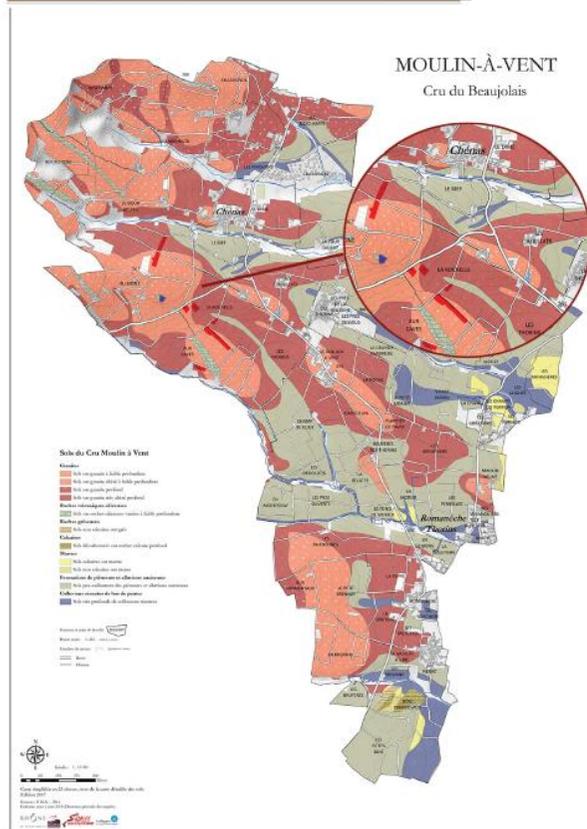
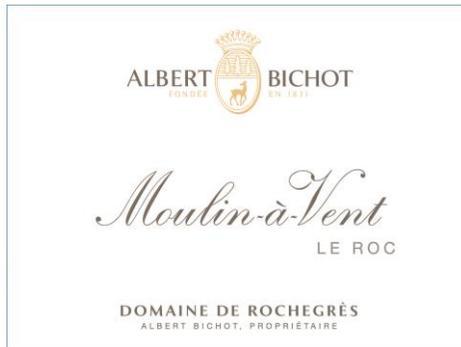


# MOULIN-À-VENT DOMAINE DE ROCHEGRÈS



## Beaujolais

**La vigne :**  
 Parcelle de 3 ha  
 Âge moyen : 25 à 35 ans  
 Sols pauvres de granit rose

## 100 % Gamay

**Vinification :**  
 Vendange manuelle  
 Cuve ouverte avec thermorégulation  
 Cuvaison : 18 jours en moyenne

## AOC Village

**Elevage :**  
 50 % en fûts de 350L  
 50 % en cuves  
 10 à 12 mois

Regroupant 5,20 ha sur les 660 ha de l'appellation Moulin-à-Vent, le vignoble est idéalement placé au cœur d'un des 18 climats reconnus, le climat dit de Rochegrès qui, comme son nom le suggère, voit affleurer la roche mère granitique au milieu des vignes. Celles-ci sont principalement exposées Sud-Est et s'épanouissent sur un sol pauvre de granit rose très pur. Elles sont ainsi contraintes de s'enraciner très profondément pour aller chercher les nutriments nécessaires à leur développement. Notre Moulin-à-Vent est élaboré à partir des raisins provenant des différents terroirs de la Rochelle, Au Mont et des plus jeunes vignes de Rochegrès.

## Dégustation

Fleuri et gourmand, notre Moulin-à-Vent, exhale au nez des notes de rose et de baies noires ainsi qu'une minéralité expressive. Généreux en bouche, sa structure aromatique est complexe et harmonieuse à la fois. Quant à la finale, elle est intense et subtilement gourmande.

## Accords mets/vins

Dégustez le sur des viandes rôties, gibiers et plats en sauce.

## Service et garde

Servir entre 13 et 14°C.

Vous pouvez consommer ce vin dans sa jeunesse ou le laisser vieillir entre 3 et 5 ans voire plus.