



MOULIN À VENT “LA ROCHE”

2020



Regione

Queste parcelle si trovano sulla sommità della collina di Moulin à Vent, a circa 50 metri dal Mulino, dove affiorano graniti rosa. Ciò che rende unico questo terroir è l'influenza del vento freddo del nord, combinata con i graniti, che conferisce a questa cuvée una piacevole freschezza.



100% Gamay



Vendemmia manuale



Vinificazione

Il 40% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di secondo e terzo passaggio per un periodo di 15 mesi.



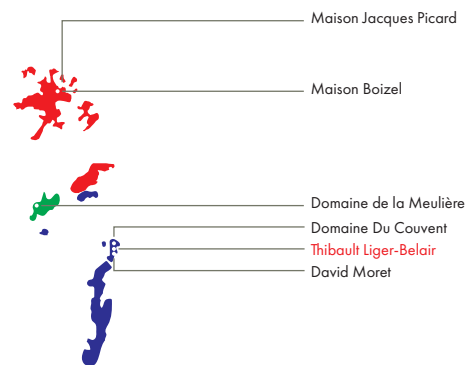
Grado alcolico 13% vol



Grande potenziale per la straordinaria finezza e per il profilo aromatico molto nobile. Note di petali di rosa appassiti, frutti a bacca nera, spezie dolci. Al palato esprime una interessante rotondità.



Si abbina perfettamente a piatti raffinati come arrostiti di anatra, filetto di manzo, selvaggina delicata e formaggi stagionati. Ideale anche con risotti ai funghi porcini o piatti speziati a base di carne, esaltando la sua eleganza e complessità.



750 ml

