

MOULIN À VENT LA ROCHE



Beaujolais

Appellation Village

Rouge

100% Gamay

Situation

24 hectares. Le Moulin à Vent est considéré comme le plus bourguignon des crus du Beaujolais.

Caractéristiques

Le Moulin à Vent « La Roche » s'étend sur 1,5 hectares. Le sol de ce clos est assez profond avec argile et manganèse. Très belle exposition à mi-côte.

Vinification

Vinification traditionnelle comme au début du siècle, vendange éraflée, afin de dépasser le stade variétal et mieux se connecter au terroir. Fermentation séparément en cuves, puis une partie est élevée en fûts de chêne pendant environ 1 an.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Moulin à Vent « La Roche » de la Maison Louis Jadot possède une très jolie robe d'un grenat profond aux reflets brillants. Le nez est très expressif, les parfums dominant sont la violette et la rose fanée avec de petits fruits noirs murs. Très belle attaque en bouche, la lecture des tanins nous donne une impression de gras. Très bon rappel aromatique. Construit pour le temps.

Ce vin se mariera parfaitement bien avec des viandes rouges en sauce, du gibier (venaison) et certains fromages comme le Brie, le Coulommiers...

Conservation

Vin de garde, il pourra vieillir 10-15 ans voire 20 suivant les millésimes et les conditions de conservation.

