

MOULIN-À-VENT LA ROCHELLE



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
Gamay

Caractéristiques

Situé au coeur de l'appellation entre La Roche, le Clos du Grand Carquelin, et le Clos de Rochegrès, La Rochelle repose sur des sols peu profonds de granit altéré, de sables. La parcelle est traversée par des veines de granits très anciens.

Vinification

Ramassés à la main, triés et égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Les fermentations s'effectuent en levures naturelles. Des pigeages ou remontages réguliers sont effectués.

Dégustation / Accords mets-vin

La Rochelle produit des vins pleins, charnus et généreux d'une très grande élégance

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin atteigne sa pleine harmonie. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

