

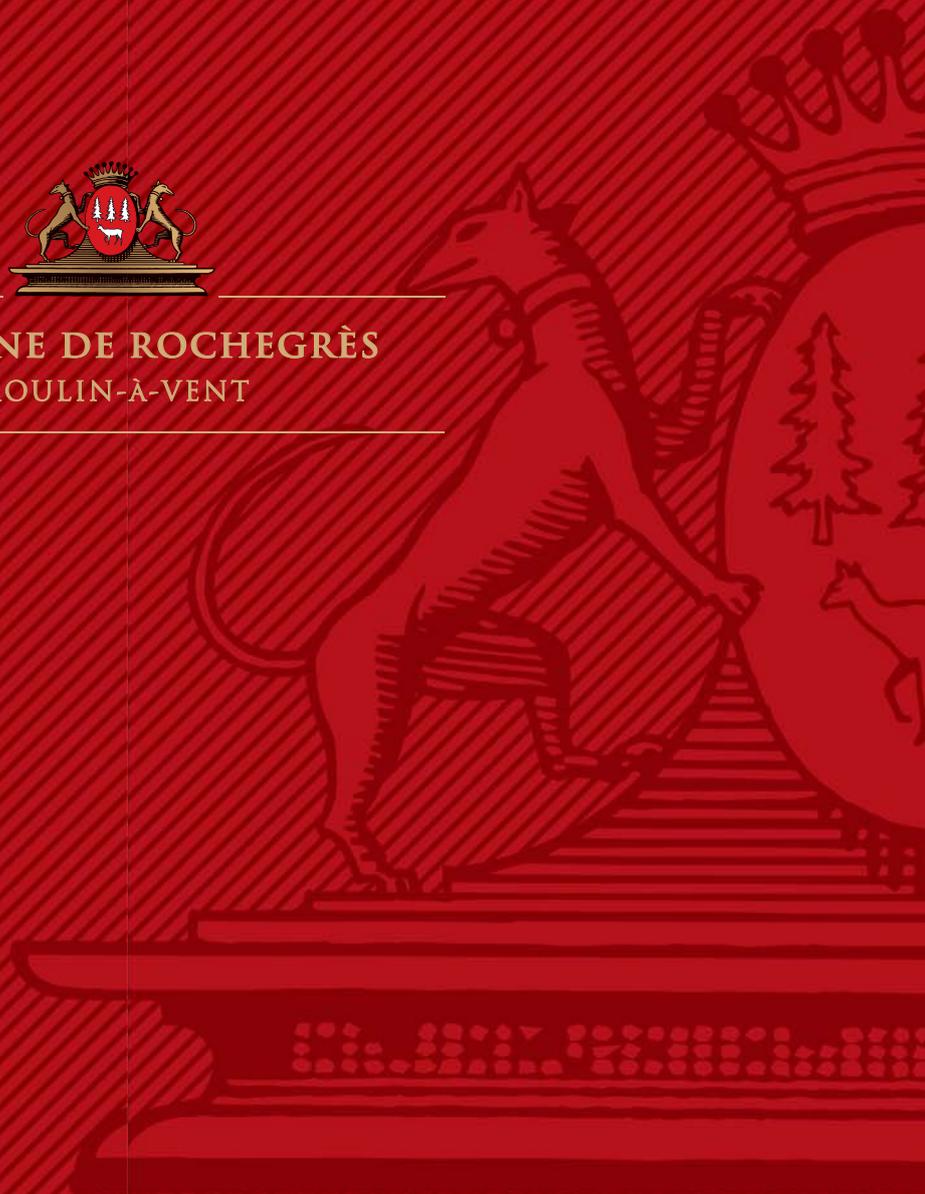
DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —



DOMAINE DE ROCHEGRÈS
MOULIN-À-VENT



ROCHEGRÈS

MOULIN-À-VENT

Notre Pépite est vinifiée à partir de raisins issus de très vieilles vignes (80 à 100 ans) situées exclusivement au cœur du climat de «Rochegrès», là où la roche affleure. Sur ce sol pauvre de granit rose très pur, la vigne est contrainte de s'enraciner très profondément pour aller chercher les nutriments nécessaires à son développement.

C'est sa situation à l'épicentre du terroir de «Rochegrès» qui lui confèrent toute sa complexité, sa densité et sa minéralité. Les faibles rendements naturels permettent d'atteindre une maturité exceptionnelle. L'expression du croquant du Gamay et la puissance du terroir sont incroyablement mis en valeur grâce à un élevage pour 60% en fûts de 350 litres, dont 25% de fûts neufs.

Surface : 2,20 ha

Production : 12 000 bouteilles par an



Domaine de Rochegrès

ALBERT BICHOT, PROPRIÉTAIRE

Le Prestige de Moulin-à-Vent



Regroupant 5,2 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. Cet emplacement exceptionnel et distinctif définit sans conteste le profil de vins structurés et charnus avec une palette impressionnante d'arômes floraux. Ses capacités de garde sont importantes et on remarque régulièrement sa tendance à « pinoter » au vieillissement.

MOULIN-À-VENT

A la différence de la Cuvée ROCHEGRÈS, le Moulin-à-Vent Domaine de Rochegrès est vinifié à partir de raisins provenant des différents terroirs de la Rochelle, Au Mont et des plus jeunes vignes de Rochegrès.

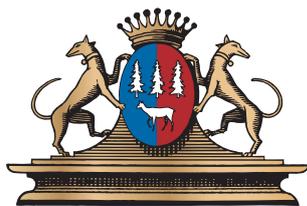
L'élevage se fait pour 50% en fûts de 350 litres âgés de 2 et 3 ans.

Il y a dans ce vin toute l'élégance et la minéralité de ces terroirs granitiques ainsi que de l'ampleur et de la profondeur.

Surface : 3 ha

Production : 20 000 bouteilles par an



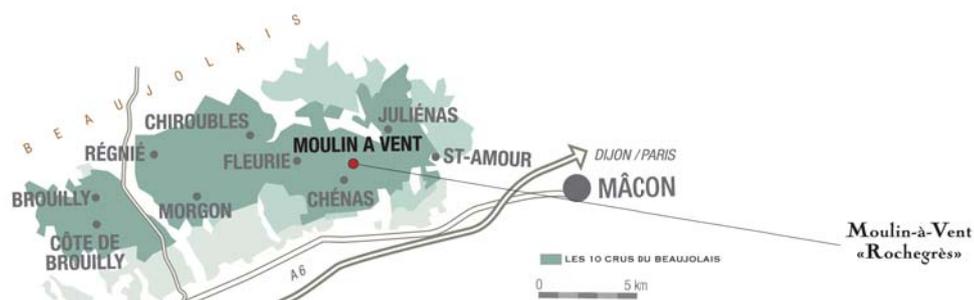


Terre des hommes et des arômes, la Bourgogne ne laisse personne indifférent. On lui reconnaît sa variété de terroirs, son caractère si unique, du Chablisien au Beaujolais. C'est ainsi que la Famille Bichot, historiquement implantée en Côte d'or, Chablis et Côte Chalonnaise avec ses 5 Domaines regroupant plus de 100 hectares, ouvre une nouvelle page de son histoire dans le Beaujolais avec l'acquisition en 2014 du Domaine de Rochegrès au cœur d'un des crus les plus prestigieux, Moulin-à-Vent. Nous affichons un engagement fort et symbolique dans ce développement en associant la couleur rouge à nos armoiries de famille alors que, depuis le XIII^e siècle, elles ne s'étaient jamais départies de leur couleur bleue.

BEAUJOLAIS : UNE PALETTE DE TERROIRS AU SUD DE LA BOURGOGNE TRADITIONNELLE ET AU NORD DU RHÔNE

Qui ne se souvient pas de son premier voyage en Beaujolais après avoir quitté la Côte d'Or, son sol argilo-calcaire et sa fameuse côte exposée à l'est, pour découvrir des espaces ouverts et vallonnés parsemés de villages bucoliques.

Bienvenue en terre Beaujolaise, terre de prédilection pour les vins rouges du Gamay noir à jus blanc. Bénéficiant d'une situation plus méridionale et donc plus chaude, le Gamay s'exprime au mieux sur des sols plus pauvres et granitiques. Basée sur le système d'Appellation d'Origine Contrôlée de 1936, la région présente trois niveaux d'appellations ; Beaujolais, Beaujolais-Villages et Cru du Beaujolais au nombre de 10, soit du sud au nord : Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéna, Saint-Amour.



Retrouvez l'ensemble de nos plaquettes par domaine:

*Domaine Long-Depaquit • Château-Gris • Domaine du Clos Frantin
Domaine du Pavillon • Domaine de Rochegrès*