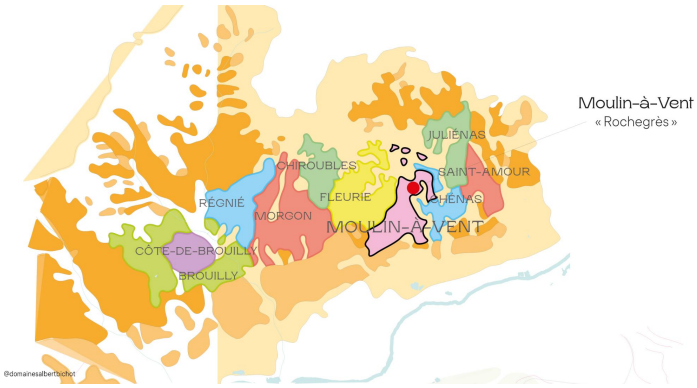
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

"ROCHEGRÈS" MOULIN-À-VENT
DOMAINE DE ROCHEGRÈS



SITUATION
Beaujolais

CÉPAGE
Gamay

TERROIR
Sols pauvres de granit rose très pur
Superficie du vignoble : 1,80 ha
Âge moyen des vignes : 80-100 ans

PRÉSENTATION
L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur 660 ha au nord du Beaujolais.
Notre Domaine dont les vignes s'étendent sur 5 ha est idéalement situé 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 au 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.
Ce vin est élaboré à partir des raisins provenant des plus vieilles vignes du terroir de "Rochegrès".

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 16 à 18 jours.
Elevage : 50% en fûts de 350 litres (20% de fût neuf), 50% en cuves inox durant 8 à 9 mois puis 100% en cuves inox durant 3 à 4 mois.

DÉGUSTATION
Le bouquet intense dévoile des parfums de fruits rouges très mûrs (cerise) qui évoluent avec le temps vers des notes de fleurs (rose), d'épices et enfin de sous-bois. La bouche est dominée par le volume et la rondeur, sur des tanins élégants et enveloppés. En finale, on perçoit la sensation d'un mariage harmonieux entre la chair et la finesse, voire la pureté qui émanent de ce terroir.

SERVICE
Servir à 15-16°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Viandes et volailles rôties ou en sauce
Fromages moyennement corsés

CITATIONS
Jancis Robinson : 15.5+/20 (2023)
Jasper Morris : 92/100 (2022)
Wine Enthusiast : 94/100 (2020)

Plus d'infos sur votre smartphone

www.albert-bichot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.