Moulin à Vent
La Rochelle



Geschichte

30 km von La Roche Vineuse entfernt, haben wir diese wunderbare Weinlage im Norden des Beaujolais entdeckt. Der Gamay ist perfekt für diesen mageren, sandigen Boden geeignet. Im Jahr 2006 wurden wir Eigentümer dieses 95 Hektar großen alten Gamay Weinbergs in der Gemeinde Chénas.
85% der Parzelle wurde in 1937 gepflanzt und der Rest in 1962.
Exposition: Südost, Höhe: 280 m, Steigung: 5-10%

Weinbau

Wir bearbeiten den Boden mit einem vom Pferd gezogenen Pflug (nicht zertifizierter Bio-Anbau) . Bepflanzungsdichte: 13000 Reben pro Hektar.
Die Ernte wird von Hand gemacht.

Vinification

Verlesen der Ernte auf einem Sortiertisch. Maceration semi-carbonique in geschlossenem Holzfass. Extraktion an der Schale von ca. 12 Tagen, dann Abpressung. Malolaktische Gärung in Fässern. Nach 18 Monaten Ausbau in Fässern abziehen, dann leichte Filtration.

Degustation

Die Nase erinnert an Gewürze (Pfeffer), Schokolade und reife Kirsche. Im Mund ist der Wein sehr dicht. Die Tannine sind gut präsent und samtig. Der Abgang ist sehr lang. Diese Cuvée ist das Aushängeschild unserer Rotweine. Die limitierte Produktion hat uns dazu veranlasst, jede Flasche zu nummerieren.