MOULIN À VENT 2022 DOMAINE RICHARD ROTTIERS

Pays	France
Région :	Beaujolais
Sous région :	
Cépage(s) :	100 % Gamay



Note de dégustation :

Belle robe rubis brillante et soutenue. Le nez est à dominante fruité et floral offrant des arômes de framboise, de cassis et de violette. En bouche, c'est un vin doté d'une bonne structure, avec des tanins légèrement présents dans les premières années. Après vieillissement, il « pinote » dans ses arômes avec des touches de cerises et de fruits à noyaux qui se développent. Sa charpente s'assoupli et gagne en rondeur. Un beau vin de moyenne garde mais qui peut être dégusté sur le fruit, dans ses premières

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal durant sa jeunesse sur des terrines de viandes, pâtés en croute et charcuteries. Il pourra après quelques années de vieillissement s'accorder à un coq au vin, du canard ou un plateau de fromages de Bourgogne.

Commentaires du sommelier :

Moulin à Vent fait partie des plus belles appellations du Beaujolais grâce à un terroir unique. Le sol de granit, très favorable au gamay, est içi traversé de filons de manganèse qui apportent aux vins des notes florales telles que la violette et l'iris. Le vignoble est orienté Est à Sud-Est et bénéficie d'un ensoleillement optimum et des bienfaits du soleil matinal. Richard Rottier s'y est installé en 2007 et a reprit des parcelles de vieilles vignes âgées de 40 à 80 ans. Après une récolte manuelle, Richard pratique une vinification douce en macération semi-carbonique, suivie d'un élevage en foudres et fûts pendant 6 mois. Cela procure à ce Moulin à Vent rondeur et finesse.

Puissance