



Moulin á Vent "Rochegrès" 2020

Albert Bichot



Artikel Nr.	04140
Land	Frankreich
Herkunft	Unter dem Felsen, im Herzen der Appellation Moulin-à-Vent von 80-100 Jahre alten Reben; Beaujolais
Rebsorte	Gamay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Village
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17°C
Ausbau	Temperaturkontrolliert vergoren im offen Tank für ca 18 Tage, Ausbau für 10 - 12 Monate, 50% davon in 350Liter-Fässern
Boden	rosa Granit, magere Verwitterungsböden vulkanischen Ursprungs
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Blumig und vollmundig verströmt dieser Wein Aromen von Rosen und dunklen Waldbeeren mit einer ausdrucksvollen Mineralbasis. Der Gaumen ist großzügig, mit Struktur, die komplex und harmonisch ist. Das Finish ist intensiv und fein gewürzt. große Dichte
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.