

# Domaine Gérard CHARVET



## Moulin à Vent *Cru du Beaujolais* - Hommage à la Rochelle -

### A l'origine

"La Rochelle" se trouve à Chénas, à 300 m en surplomb du fameux Moulin à Vent. Hommage à l'un des terroirs les plus aptes au vieillissement..

### De la vigne...

**Superficie du vignoble** : 1 ha.

**Densité de plantation** : 12000 pieds/ha.

**Age moyen des vignes** : 72 ans.

**Lieu-dit** : « La Rochelle", "Les Michelons »

**Nature des sols** : Granitique.

**Altitude** : 250m.

**Exposition** : Coteaux Ouest du célèbre moulin.

**Viticulture** : Lutte raisonnée, enherbement partiel sur certaines parcelles et labour sinon.

**Vinification** : Grappes entières. Cuvaison longue pour extraire un maximum de richesse.

**Elevage** : Plutôt long en fût, pour nourrir le vin sur ses lies.

### ...à la dégustation

Le nez est fait de fruits noirs, comme la myrtille. La bouche est à la fois puissante, équilibrée et salivante, parsemée de notes d'épices et de fruits noirs. Une belle minéralité est à noter!

### Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement sur Viandes Rouges et Fromages, essayez Mignon de porc aux morilles, Epaule d'Agneau Boulangère, Entrecôte Bordelaise, Confit de Canard, Thon au Poivre Vert, Gigue de Chevreuil, Brie, Morbier, Pont l'Evêque.

### Infos pratiques

- ✪ Vin de garde "généreux"
- ✪ Potentiel de garde 0 - 15 ans
- ✪ Service à partir de 13°C



« J'ai toujours eu le désir de réaliser un travail bien fait avec une présence assidue dans mes vignes afin d'avoir une perception précise des besoins de chaque parcelle. Je tiens aussi à choisir un itinéraire adapté à chaque cuvée afin de mettre en avant les nuances propres à chaque parcelle.. »

### Gérard CHARVET



Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS  
BEAUJOLAIS MACONNAIS