



PATRICK TRANCHAND

MOULIN-À-VENT

Rocheigrès
Patrick Tranchand

Riche et profond | Rich and Generous



Culture raisonnée
Sustainable viticulture



100% Gamay
Vendange manuelle
100% Gamay
Hand-picked grapes



Longue macération de 18 jours -
Elevage pendant 12 mois en fûts et
foudres.

Extended maceration for 18 days -
aged for 12 months in barrels and
casks



Viandes rouges en sauce, gibiers, plats
de terroir, plats épicés, fromage de
chèvre, desserts chocolat noir ou café.
Braised meat, game, wild boar or bird,
goat cheese.



Degrés alcool : 13,50%
A déguster entre 13 et 15°
Alcohol content : 13,5%
To be enjoyed between 13 and 15°C



Potentiel de garde Jusqu'à 10 ans
Storage potential Up to 10 years

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■ ■