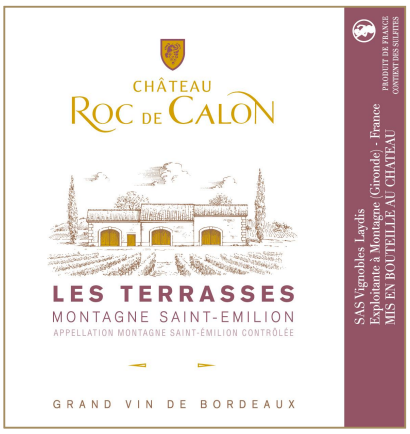
Les Terrasses de Château Roc de Calon, Vignobles Laydis, AOC Montagne-Saint-Emilion, Rouge, 2019

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Une promesse d'émotions pour ce vin tout en harmonie. Cuvée réservée à un circuit de distribution spécifique



PRÉSENTATION

Du fruit, de la finesse, de l'élégance : c'est le trio gagnant de ce vin issu d'un terroir privilégié. Dominant dans l'assemblage, ce Merlot séduit avec ses notes gourmandes d'arômes pâtissiers qui laissent place aux fruits mûrs. En bouche, il déploie une matière soyeuse et des notes finement boisées.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des récents grands millésimes de Bordeaux. L'hiver fut étonnement doux avec ensuite un printemps plutôt frais, l'été fut chaud mais la pluie est apparue au moment opportun à plusieurs reprises : en juillet et en août puis quelques averses au début du mois de septembre. Ces pluies furent salvatrices pour garder la fraicheur et l'énergie nécessaires aux raisins avant la récolte.

SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares
Encépagement : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon
Appellation : Montagne Saint-Emilion

TERROIR

Terroir : Sols argilo-calcaires, argilo siliceux et sablonneux.

À LA VIGNE

Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols
Maîtrise des rendements
Vendanges mécaniques

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation.
Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malo lactique
Remontages et pigeages journaliers

ÉLEVAGE

12 à 14 mois en barriques de chêne français.

agriculture RAISONNÉE
Domaine Qualifié

CHÂTEAU ROC DE CALON
Château Roc de Calon
SAS Vignobles Laydis, Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570 Montagne
Tel. 0557746399 - contact@rocdecalon.com
www.rocdecalon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2IUEPF

CÉPAGES
Merlot 80%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 5%

13.5 % VOL.
Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait. Ce produit ne contient aucun OGM ou élément issu d'OGM..

DONNÉES TECHNIQUES
Superficie du vignoble: 21 ha
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans

SERVICE
Température de service autour de 17/18 degrés, carafer si possible ou ouvrir une heure avant le service.

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Cette cuvée se distingue par une couleur grenat profond, accentuée par des nuances violacées discrètes. Son bouquet aromatique est un véritable délice, offrant une harmonie de fruits noirs mêlés à des notes épicées subtiles. En bouche, elle révèle une texture veloutée et ample, enrichie de saveurs savoureuses et de touches fruitées qui s'étendent vers une finale élégante. C'est un vin à la fois riche et équilibré.

ASPECT VISUEL
Robe rouge intense aux reflets incarnats brillants.

AU NEZ
Complexe, alliant des arômes de mûre, de cerise noire et une pointe réglissée en fond.

EN BOUCHE
Volumineuse, structurée par de beaux tanins enrobés par de fines notes de café torréfié.

ACCORDS GOURMANDS
Apéritifs : plateau de charcuterie fine (jambon sec, terrines), tapas.

Cuisine du monde : Tajine d'agneau aux pruneaux, empanadas de bœuf épicées, plats mexicains tels que les enchiladas au bœuf.

Gibier : Faisan rôti, civet de sanglier aux baies.

Spécialités françaises : Bœuf bourguignon, confit de canard, côte de bœuf grillée.

Viandes blanches : Suprême de poulet aux champignons, rôti de veau aux herbes.

Viandes rouges : Filet de bœuf sauce au poivre, entrecôte grillée.

Volailles : Canard aux cerises, chapon rôti.

Fromages : Camembert affiné, Brie truffé, fromages de caractère (Comté, Bleu d'Auvergne).

Desserts : Tarte aux fruits rouges, fondant au chocolat noir, pavlova aux mûres.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours de Bordeaux Or

Château Roc de Calon
SAS Vignobles Laydis, Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570 Montagne
Tel. 0557746399 - contact@rocdecalon.com
www.rocdecalon.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.