



Château Roc de Calon, Vignobles Laydis, AOC Montagne-Saint-Emilion, Rouge, 2024

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



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 pâtisseries qui laissent place aux fruits mûrs. En bouche, il déploie une matière soyeuse et des notes finement boisées. Une promesse d'émotions pour ce vin tout en harmonie.

PRÉSENTATION

Vinifié depuis 4 générations, d'arrière-grand-père en arrière-petit-fils, ce vin est le premier vin de la propriété, l'essence même de notre domaine. Gourmand, fruité et puissant, il s'adapte à toutes les occasions. Un vin à mettre sur toutes les tables.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2024 s'inscrit dans un contexte climatique exigeant, où vigilance et précision ont guidé chacune de nos décisions tout au long du cycle végétatif. Le printemps, clément et homogène, a permis un bon démarrage de la vigne. En revanche, l'été, moins ensoleillé qu'à l'accoutumée, a freiné le développement des grappes et intensifié la pression du mildiou. Grâce à une attention rigoureuse portée à chaque parcelle, nous avons su préserver la qualité des raisins et maintenir un excellent potentiel de vendange.

Récoltés entre le 28 septembre et le 7 octobre, les raisins ont atteint une maturité optimale dans des conditions sanitaires irréprochables. Le profil des vins s'annonce particulièrement prometteur : une robe violine éclatante, une trame élégante, des tanins moelleux, une grande vivacité et une précision aromatique remarquable. Ce millésime exprime avec justesse l'identité de notre terroir et illustre une nouvelle fois la résilience de nos vignes face aux défis climatiques.

SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares

Encépagement : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec.

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



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



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



VENDANGES

Le millésime 2024, marqué par un contexte climatique exigeant, s'est révélé aussi surprenant que prometteur. Les vendanges se sont déroulées du 28 septembre au 7 octobre, dans d'excellentes conditions sanitaires. Chaque cépage et chaque parcelle ont été récoltés à parfaite maturité, permettant d'exprimer pleinement la richesse aromatique et la fraîcheur du millésime. Ce millésime 2024 illustre avec justesse la résilience de nos vignes face aux aléas climatiques, tout en témoignant de notre engagement constant pour révéler l'authenticité de notre terroir.

ASSEMBLAGE

70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.

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

En cours : 12 à 14 mois en barriques de chêne français.

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 5%, Malbec 5%

13,5 % VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou élément issu d'OGM.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 21 ha

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en fût: 12-14 mois

SERVICE

A servir aux alentours de 17/18 degrés. Ouvrir ou carafer 1h avant de déguster.

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

La robe est d'un beau grenat intense aux reflets violines.

AU NEZ

Le nez laisse percevoir une belle palette aromatique alliant des arômes de mûre, de cerise noire accompagnés fines notes fumées.

EN BOUCHE

La bouche ronde et dense présente de belles notes de framboise se terminant sur de délicates notes de fruits secs.



ACCORDS GOURMANDS

Apéritif : Plateau de charcuterie fine (jambon sec, terrines), tapas.

Gibiers : Faisan rôti, civet de sanglier aux baies.

Viandes blanches : Suprême de volaille, rôti de veau.

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

Volailles : Canard aux cerises, chapon rôti.

Fromages : Camembert, brie, fromages de caractère (comté, bleu d'Auvergne).

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

Cuisine du monde : Tajine d'agneau, empanadas de bœuf épicées, enchiladas au bœuf.

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

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

92-94/100

"D'abord marqué par des notes florales, le bouquet de ce 2023 révèle différentes facettes. Ainsi, outre les notes de pivoines, le nez affiche des parfums de sureau et de mûres complétés par une touche crayeuse. Friand en attaque, le vin a du pep et de la puissance. Ses tannins, bien intégrés, assurent parfaitement les arrières en compagnie de la structure acide qui confèrent du tempérament et même un peu de salinité en finale. Un vin qui va s'épanouir durant son élevage et que l'on pourra certainement apprécier dans sa jeunesse, mais il dispose d'un très bon potentiel de garde. Thomas Laydis, le propriétaire, en est fier, et il a bien raison !"

Yves Beck, Yves Beck - Beckustator

JAMES SUCKLING.COM

91-92/100

"Un rouge juteux avec des notes de prune et de mûre et un soupçon de chocolat. Corps moyen. Tannins fins. Mieux que 2022 ?"

James Suckling, James Suckling

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

Bouteille bordelaise

3/3



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.



22SF8F