



## Daylis de Château Roc de Calon, Vignobles Laydis, AOC Montagne-Saint-Emilion, Rouge, 2022

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Un vin harmonieux, gourmand, fruité et facile à déguster : la simplicité a du bon.



### PRÉSENTATION

Ce vin au nom chantant fait l'unanimité. Au nez se déclinent de subtiles notes toastées, mais surtout des arômes de baies rouges telles que la mûre et la fraise des bois. En bouche, la fraîcheur et le fruit laissent place à une puissance parfaitement maîtrisée.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 est un millésime exceptionnel, peut-être le millésime du siècle. Nos vignes ont fait preuve d'une incroyable résilience face à une sécheresse record et des températures élevées, donnant naissance à des vins rouges denses, concentrés, frais, et fruités. Ce millésime surprenant pourrait bien surpasser les précédents et laisser une empreinte indélébile dans l'histoire de notre vignoble.

### SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares  
Encépagement : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon, 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.

### VENDANGES

Les vendanges se sont déroulés mi-septembre pour 3 semaines permettant une parfaite gestion du travail de la vigne et du chai. Récolte d'une très bonne qualité et rendements très satisfaisants, témoignant une fois de plus de l'adaptabilité de nos vignes et de notre terroir au changement climatique.

### 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

9 mois en cuves inox puis 3 mois en barriques de chêne français.

### CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 5%

### 13,00 % 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

Volume de production: 6000

Superficie du vignoble: 21 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en cuve: 9 mois

Élevage en fût: 3 mois

### SERVICE

Température de service autour de 17/18 degrés. Ouvrir ou carafer 1h avant de déguster.

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

Cette cuvée se présente avec une robe carmin intense ornée de légers reflets violacés. Le bouquet révèle des notes toastées élégantes, enrichies par des arômes de fruits rouges comme la mûre et la fraise des bois. En bouche, une fraîcheur vive s'allie à une puissance bien contrôlée, offrant une harmonie remarquable. La simplicité de ce vin met en avant une profondeur et une délicatesse qui font toute sa richesse.

### ASPECT VISUEL

Robe rouge carmin aux légers reflets violines.

### AU NEZ

Subtiles notes toastées, mais surtout des arômes de baies rouges telles que la mûre et la fraise des bois.

### EN BOUCHE

En bouche, la fraîcheur et le fruit laissent place à une puissance parfaitement maîtrisée.

### ACCORDS GOURMANDS

Apéritif : Tapenade d'olive noire, bruschettas, mini quiches aux légumes.

Poissons : Filets de truite aux amandes, brochettes de crevettes grillées, filets de saumon grillés.

Viandes blanches : Escalopes de veau, cuisses de poulet, suprême de volaille rôti.

Volailles : Canard aux cerises, poulet rôti aux pêches, pintade aux champignons, poulet aux baies.

Fromages : Fromages à pâte molle (brie, camembert), chèvre frais, fromage de chèvre rôti.

Desserts : Tartelette aux fruits rouges, mousse à la fraise, crumble aux pommes, clafoutis aux cerises.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages, Poissons, Viandes blanches, Volailles

