



AB  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
EN CONVERSION

## Sauvage de Roc de Calon, Vignobles Laydis, Vin de France, Rouge, 2022

Vin de France, VSIG, France

Ce 100% Malbec à la robe grenat profond, au nez floral et épicé, aux arômes de cerise confiturée, et à la bouche volumineuse et appétente, porte bien son nom.

Un vin complexe, fin, élégant, et audacieux, destiné aux amateurs de vins authentiques et puissants.

### PRÉSENTATION

2022 est sans conteste un grand millésime à Bordeaux, mais également une exception pour le centenaire de notre vignoble : de nouvelles micro cuvées uniques, élaborées en mono-cépages, voient le jour à l'occasion des 100 ans de la propriété.

Ce 100% Malbec exprime la puissance et le caractère indomptable de ce cépage.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 est un millésime à part, qui compte et comptera. 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

Situation : au coeur de l'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.



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



## ÉLEVAGE

14 mois en amphores.

## CÉPAGE

Malbec 100%

## 12.5 % 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

Volume de production: 1000

Superficie du vignoble: 21 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en cuve: 12-14 mois

## SERVICE

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

## POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

## DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par une robe intense aux nuances profondes et élégantes. Le nez révèle un bouquet complexe où se mêlent des épices raffinées et des arômes de fruits mûrs, subtilement relevés par une pointe de fraîcheur anisée. En bouche, le vin déploie une texture ample et généreuse, offrant des saveurs florales et fruitées qui apportent à l'ensemble une belle profondeur et une grande richesse aromatique.

## ASPECT VISUEL

La robe est grenat profond avec de légers reflets violines.

## AU NEZ

Le nez dégage des fragrances d'épices, de clou de girofle, typiques du cépage ainsi que des arômes de confiture de cerise accompagnés par une touche anisée.

## EN BOUCHE

La bouche est volumineuse et appétente. Les notes de rose et d'arbose contribuent à sa complexité.

## ACCORDS GOURMANDS

Apéritif : Charcuterie fine (jambon de Bayonne, saucisson), tapenade d'olives.

Gibiers : Civet de sanglier, chevreuil.

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

Fromage : Camembert, tomme de Savoie.

Dessert : Tarte aux fruits rouges, mousse au chocolat noir.

Spécialités françaises : Bœuf bourguignon, cassoulet.

## ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

## PRESSE & RÉCOMPENSES

*Yves Beck*

92/100

"Ce Malbec signale d'entrée qu'il se sent très bien à Montagne ! Preuve en est par son caractère variétal respectivement d'intenses notes florales, des épices et des baies rouges. La fraîcheur est également soulignée en bouche, dès l'attaque où le vin adopte un caractère linéaire, élancé, équilibré et néanmoins puissant. Un vin sapide, salivant, soutenu par des tannins serrés et une structure acide incisive qui assure bien l'avenir, très bien même !  
Maintenant – 2044"

Yves Beck, Yves Beck - Beckustator, 12/04/2024

