AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

Château Roc de Calon, Vignobles Laydis, AOC Montagne-Saint-Emilion, Rouge, 2023

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 pâtissiers 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 2023 est marqué par des événements météorologiques notoires dus au dérèglement climatique.
Le cycle de croissance de la vigne est de plus en plus précoce avec des conditions printanières chaudes et humides. Épargnés par les épisodes de gel, nous avons fait face à de fortes attaques de maladies sur nos vignes. L'attention portée au vignoble a permis d'endiguer leurs propagations. La vigne a donc pu continuer sa croissance.
Durant l'été, les températures élevées et la sécheresse ont accompagné le développement des grappes. La véraison s'est étalée en juillet et août en fonction des cépages et des terroirs permettant un très bon contrôle de la maturité. Les pluies de fin août et septembre ont permis de faire progresser le volume de la récolte.
Les vendanges ont débuté le 6 septembre pour 4 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.

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

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.

FP1KYF

VENDANGES
Les vendanges ont débuté le 8 septembre pour 4 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
En cours : 12 à 14 mois en barriques de chêne français.

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

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.

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

JAMESSUCKLING.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				

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.