



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

Summer de Roc de Calon, Vignobles Laydis, Vin de France, Rouge, 2023

Vin de France, VSIG, France

Plongez dans la saison estivale avec Summer de Roc de Calon, un vin 100% merlot, léger et rafraîchissant. Parfait pour être consommé l'été lors d'une journée ensoleillée et une soirée douce.

PRÉSENTATION

En appellation Vin de France, Summer de Roc de Calon est un 100% merlot vif, floral et fruité, autrement dit : le vin qu'il vous faut pour passer un bon été ! Avec sa robe grenat profonde et ses arômes épicés de clou de girofle et de confiture de cerise, il séduira tous vos convives.

À boire frais : entre 12 et 14 degrés.

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.

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 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

6 mois en cuve béton

CÉPAGE

Merlot 100%

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

Volume de production: 8000

Superficie du vignoble: 21 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en cuve: 6 mois

SERVICE

Placer dans un endroit frais (réfrigérateur), puis sortir 30 minutes avant de déguster. Servir entre 12 et 14 degrés.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Cette cuvée séduit dès le premier regard avec une robe éclatante qui capte la lumière. Le bouquet aromatique est une véritable invitation à la gourmandise, mêlant des notes fruitées et sucrées qui évoquent des souvenirs d'enfance. En bouche, la fraîcheur et l'équilibre sont au rendez-vous, offrant une explosion de saveurs généreuses et désaltérantes. Un vin qui appelle à la détente, parfait pour des moments de partage au bord de l'eau ou lors de repas ensoleillés.

ASPECT VISUEL

La robe est frivole, d'une teinte framboise flamboyante.

AU NEZ

Le nez amylique sur le bonbon Arlequin, le bourgeon de cassis et le sirop de grenadine appelle à la dégustation.

EN BOUCHE

En bouche, c'est un plaisir hédonique qui s'offre à nous à travers des notes désaltérantes de grenade.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif : Tapas, brochettes de crevettes marinées, verrines de guacamole, bruschettas.

Viandes blanches : Brochettes de poulet, escalope de dinde marinée.

Viandes rouges : Carpaccio de bœuf, grillades.

Volailles : Poulet rôti, aiguillettes de canard aux pêches de vignes.

Fruits de mer : Moules frites.

Fromages : Fromages frais (chèvre, feta), fromages à pâte molle (mozzarella, brie).

Desserts : Salade de fruits, tarte au citron meringuée, panna cotta.

Spécialités françaises : Filet de poisson grillé, quiche aux légumes, salade niçoise.

Cuisine du monde : Ceviche de poisson blanc, sushis, rouleaux de printemps, curry thaï.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Fruits de mer, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles



PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

88/100

"Axé sur la fraîcheur, le bouquet affiche d'invitantes notes de cerises et de mûres. Caractère juteux et sapide en bouche. Tout se déroule de manière linéaire, sans accroc avec un évident caractère désaltérant et rafraîchissant ! Un vin d'été à savourer avec des viandes grillées par exemple !"

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

Terre de Vins

"Last but not least, à Montagne Saint-Émilion, Thomas Laydis du château Roc de Calon dévoile durant ce mois de juin une nouvelle cuvée baptisée "Summer", un 100% merlot en Vin de France, à l'étiquette très festive, capsule à vis, petite bombe de framboise et de cerise rehaussée de notes de menthe, finement acidulé. Un joli jus plein et croquant, à seulement 8 €.

Et bien sûr à servir frais !"

Mathieu Doumenge, Terre de vins

