



Le Figuier de Château Roc de Calon, Vignobles Laydis, Rouge, AOC Montagne-Saint-Emilion, 2019

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Une promesse d'émotions pour ce vin tout en harmonie. Cuvée réservée à un circuit de distribution spécifique

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des récents grands millésimes de Bordeaux. L'hiver fut étonnement doux avec ensuite un printemps plutôt frais, l'été fut chaud mais la pluie est apparue au moment opportun à plusieurs reprises : en juillet et en août puis quelques averses au début du mois de septembre. Ces pluies furent salvatrices pour garder la fraîcheur et l'énergie nécessaires aux raisins avant la récolte.

SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares
Encépagement : 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon
Appellation : Montagne Saint-Emilion

TERROIR

Terroir : Sols argilo-calcaires, argilo siliceux et sablonneux.

À LA VIGNE

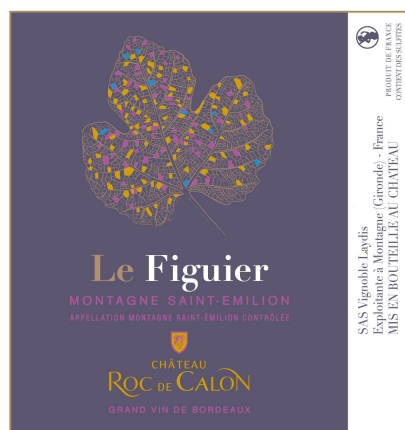
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols
Maîtrise des rendements
Vendanges mécaniques
En conversion bio

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

12 à 14 mois en barriques de chêne français.



CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 21 ha
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans

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.

SERVICE

Température de service autour de 17/18 degrés, carafier si possible ou ouvrir une heure avant le service.

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

Robe rouge intense aux reflets incarnats brillants.

AU NEZ

Complexe, alliant des arômes de mûre, de cerise noire et une pointe réglissée en fond.

EN BOUCHE

Volumineuse, structurée par de beaux tanins enrobés par de fines notes de café torréfié.

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

