



Ecrin 2016

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



L'éclat intact des grands vins est enfermé dans cet Écrin, quintessence du savoir-faire de la propriété. Sa robe, d'un magnifique rouge profond et brillant, ainsi que sa bouche à la fois complexe et équilibrée, sont le reflet d'un vin mettant le fruit à l'honneur. Petits rendements, vieilles vignes et élevage en fûts de chêne sont au fondement de ce vin séducteur, puissant et charpenté. Un Écrin qui contient bel et bien un diamant.

PRÉSENTATION

Ce vin est l'écrin de la propriété : une sélection des meilleures parcelles, un tri pour ne garder que les meilleurs baies, une vinification séparée dans des petites cuves inox et un élevage en barriques couplé d'un vieillissement en amphore et en jarre.

Ce vin est délicat, élégant, complexe... Parfait pour une garde d'une dizaine d'années mais aussi une approche plus rapide pour les plus impatients ! Un vin rare produit en petite quantité.

LE MILLÉSIME

Le printemps fut humide et plutôt doux, l'été chaud et sec jusqu'au mois d'octobre permettant la récolte de raisins avec une maturité aboutie, en faisant un millésime d'exception.

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

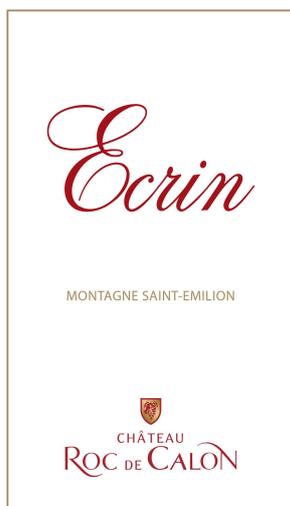
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel .
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols.
Maîtrise des rendements.
Vendanges mécaniques .

VINIFICATION

Sélection parcellaire, vinification séparée en micro cuves inox.

ÉLEVAGE

15 à 18 mois en barriques de chêne français, amphore et jarre.



CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 15%

14 % VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou élément issu d'OGM.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 21 ha
Rendement: 40 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets rosés. Le nez présente une dominante aromatique sur la groseille accompagnée de notes fumées. La bouche gourmande et fraîche se termine sur de belles notes de tabac blanc.

ACCORDS GOURMANDS

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes oubliés, Parfait glacé au chocolat noir...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

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

