Ecrin 2014

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

Pour ce millésime 2014, l'été fut malheureusement peu ensoleillé avec des pluies et quelques précipitations. Fin août, c'est l'été indien qui arrive jusqu'au mois d'octobre, qui sera salvateur pour le millésime. 2014 est un miraculé !

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.

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.

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

14 % VOL.
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, carafer si possible ou ouvrir une heure avant le service.

POTENTIEL DE GARDE
10 à 15 ans

DÉGUSTATION
Robe grenat intense aux reflets rubis.
Nez frais et fruité, aux arômes de groseille et subtiles notes épicées.
La bouche est gourmande sur des notes de grenadine et d'épices douces en finale.

ACCORDS GOURMANDS
Foie gras poêlé, Filet de boeuf au jambon cru et cèpes, Soupe de fraises au basilic...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

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.