



Château Roc de Calon 2020

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 pâtisseries 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 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 2020 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes marquants du vignoble bordelais. Après un hiver doux, un printemps bousculé, l'été aux journées chaudes et aux nuits fraîches a offert un climat idéal pour une évolution optimale des baies et de leur maturité, favorisant une récolte remarquable.

Le profil de ce millésime est moins puissant que 2019, qui avait des notes plus mûres, mais a plus de soyeux, de finesse, de délicatesse et une couleur exceptionnelle tout en étant superbement structuré et équilibré, lui offrant des années de garde supplémentaires... 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



Type de bouteille

Bouteille bordelaise

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton



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

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



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 10%, Cabernet sauvignon
5%, Malbec 5%

DONNÉES TECHNIQUES

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

14 % VOL.

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

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

La robe est d'un beau grenat intense aux reflets violines. Le nez laisse percevoir une belle palette aromatique alliant des arômes de mûre, de cerise noire accompagnés fines notes fumées. La bouche ronde et dense présente de belles notes de framboise se terminant sur de délicates notes de fruits secs.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard aux pêches de vigne, blanquette de veau, soupe de fraise au basilic, sorbet à la fraise, tiramisu à la fraise...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100

"Que d'intensité et d'authenticité dans ce bouquet ! Il est marqué par le calcaire, le côté crayeux ; le terroir s'exprime avec précision, pertinence. Outre la minéralité, le fruit est parfaitement représenté au travers de notes de cerises et de myrtilles. Invitante fraîcheur au travers de nuances de menthe poivrée. En bouche le vin est juteux et friand. Il est doté de tannins précis, racés et bien intégrés. Rafraîchissante tension et bonne expression fruitée jusqu'en fin de bouche. Finale persistante."

Yves Beck, Yves Beck

JAMESUCKLING.COM

92-93/100

"A solid, well crafted red with blueberry and crushed-stone character. Medium to full body. Flavorful finish. Nice texture for the appellation."

James Suckling, James Suckling



Or

Concours Mondial de Bruxelles 2023 Or

Type de bouteille

Bouteille bordelaise

Contenance
(ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton





92/100

"High ripeness, darker fruit, glossy new oak, toast and espresso. Dense and concentrated palate, ripe dark blackberry and cassis notes with floral hints, fine oak integration, grainy tannin and a long succulent finish, already finely assembled and harmonious in a lush style."

Andreas Larsson

Type de bouteille

Contenance
(ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

Bouteille bordelaise

3/3



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.

