



Ecrin 2020

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 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

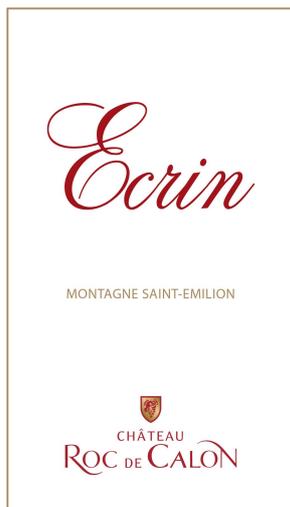
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols
Maîtrise des rendements
Vendanges mécaniques

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.

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 rouge intense aux reflets incarnats.

Nez frais aux arômes de groseille et de poivre de Cayenne.

La bouche est gourmande sur des notes de grenadine et d'épices douces en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Marquise de chocolat au lait et fève tonka, foie gras poêlé, filet de boeuf au jambon cru et cèpes ...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

91/100

"Sweet spices, dry earth and crushed sweet red berries. Zippy red fruit with medium body and soft, sleek tannins. Juicy, medium- long finish. Drink now."

James Suckling

