



## Ecrin 2019

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 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

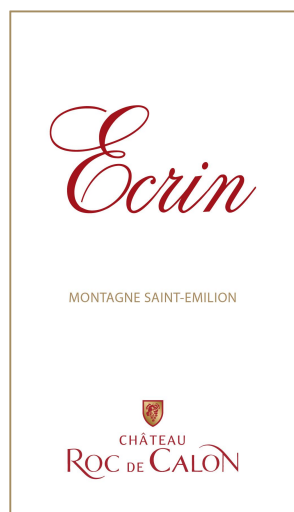
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel  
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols  
Maîtrise des rendements  
Vendanges mécaniques

### 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 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**

Coeur coulant au chocolat, filet de boeuf en chevreuil aux figues et poires rôties...

**ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES**

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

**PRESSE & RÉCOMPENSES**

*Wine Cellar* INSIDER

92/100

"The top Cuvee from the property offers a nose with flowers, plums, chocolate, licorice and smoke in the perfume. Lush, round, soft and polished, the wine is loaded with sweet red berries from start to finish, leaving with a nice sweetness of the fruit, espresso, mint and dark cocoa. You can enjoy this on release but it should be better with a year or two of age. Drink from 2023-2033."

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider

*Yves Beck*

93/100

"Belle intensité florale dans le bouquet d'Ecrin. Invitantes nuances de violettes et de notes crayeuses, suivies de parfums de cerises et de mûres. Beaucoup de finesse ! En bouche le vin est frais, compact et bien soutenu par ses tannins aux grains fins. Bonne persistance fruitée de la finale. Un vin à découvrir ! 2024-2039"

Yves Beck - Beckustator

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Pretty nose of plums, currants, dried roses and hazelnuts. Medium-bodied, juicy and creamy with fine tannins. Delicious finish. Drink or hold."

James Suckling

