



Ecrin 2018

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 impatientes !
Un vin rare produit en petite quantité.

LE MILLÉSIME

Le printemps fut très humide mais a été suivi d'un été tout à fait radieux jusqu'à la mi-octobre. Les vendanges se déroulent parfaitement avec des raisins de grande qualité.

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

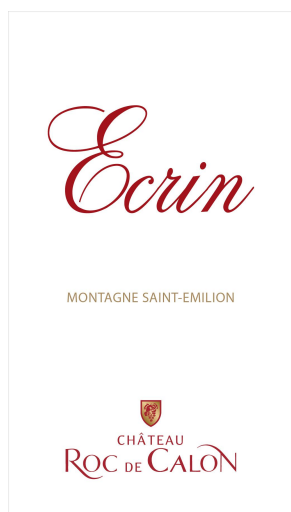
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols.
Maîtrise des rendements.
Vendanges mécaniques .

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, carafier si possible ou ouvrir une heure avant le service.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat, intense et profonde, aux reflets incarnats. Nez complexe composé de notes boisées, de tabac blond, de myrtille et une touche de sous-bois. L'attaque est souple puis laisse place à une belle matière en bouche avec des tanins soyeux, ainsi que de délicats arômes toastés. La longue finale libère une note de sureau.

ACCORDS GOURMANDS

Foie gras poêlé, fromages affinés, fondant au chocolat noir...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

91/100

"Bouquet fruité, invitant, marqué par des notes de cerises et de thym. En bouche le vin est fin, élégant, équilibré et soutenu par des tannins compacts qui assurent les arrières. Maintenant – 2030"

Yves Beck - Beckustator

