

CHATEAU DE GARNEROT GFA

Mercrey

Roc Blanc, Rouge, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Roc Blanc est une parcelle située sur la Commune de Mercrey.

TERROIR

Essentiellement calcaire comme son nom l'indique, Roc Blanc est situé au sommet d'une colline calcaire de 250 à 300m d'altitude. La Parcelle est orientée plein sud.

A LA VIGNE

Roc Blanc est cultivée en Agriculture Biologique -certification en cours pour le millésime 2022-. Sans pesticide, ni herbicide. Nous pratiquons les labours et travaillons à la main les vignes.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Age moyen des vignes:** 40 ans

Autres informations : Roc Blanc -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

A part quelques grillures, l'état sanitaire des raisins était parfait. Nous avons égrappé puis procédé à une macération pre-fermentaire à 12°C pendant plusieurs jours. Ceci dans le but procéder à une extraction douce et naturelle compte tenu de la concentration de ce millésime. La fermentation a ensuite été assez rapide -8 jours-.

ELEVAGE

Ce vin a été élevé pendant 15 mois en fûts. Il n'a pas été filtré avant l'embouteillage.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Superbe Robe carmin très brillante. Nez expressif de fruits rouges et noir. Bouche puissante sur le fruit mais avec une très belle suavité. Longeur et persistance.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

14 à 16°C

ACCORDS METS-VINS

Charcuterie fine, volailles grillées, viandes blanches, rosbif et fromages à pâtes molles.