



## Château Roc de Calon, Château Roc de Calon, Ecrin from Château Roc de Calon, AOC Montagne-Saint-Emilion, Rouge, 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 cuvée premium issue de raisins sélectionnés parmi nos meilleures parcelles et meilleurs terroirs, 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 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

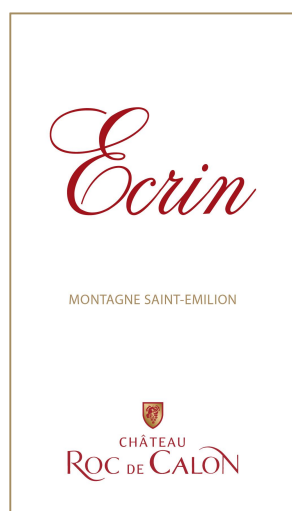
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.  
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols.  
Maîtrise des rendements.  
Vendanges mécaniques .

### 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

Ce vin présente une robe grenat profonde aux reflets éclatants. Le nez révèle une belle complexité, mariant des nuances boisées avec des touches de tabac blond et de fruits noirs. En bouche, l'attaque est délicate, évoluant vers une structure élégante aux tanins fondus, enrichie par des arômes subtils de grillé. La finale, longue et persistante, s'achève sur une légère note florale qui apporte une belle fraîcheur.

### ASPECT VISUEL

Robe rouge grenat, intense et profonde, aux reflets incarnats.

### AU NEZ

Nez complexe composé de notes boisées, de tabac blond, de myrtille et une touche de sous-bois.

### EN BOUCHE

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

Gibiers : Chevreuil rôti, lièvre à la royale, faisan aux marrons.

Viandes rouges : Côte de bœuf grillée, entrecôte sauce poivre, magret de canard grillé, agneau de sept heures.

Volailles : Canard aux cerises, pintade rôtie, poulet fermier rôti, caille farcie.

Fromages : Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Comté, Reblochon.

Desserts : Tarte aux fruits rouges, moelleux au chocolat noir, clafoutis aux cerises, crumble de fruits rouges.

Spécialités françaises : Coq au vin, bœuf bourguignon, cassoulet toulousain, civet de lapin.

### 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."

Yves Beck, Yves Beck - Beckustator

