



Ecrin de Château Roc de Calon, Rouge, AOC Montagne-Saint-Emilion, 2014

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

Pour ce millésime 2014, l'été fut malheureusement peu ensoleillé avec des pluies et quelques précipitations. Fin août, c'est l'été indien qui arrive jusqu'au mois d'octobre, qui sera salvateur pour le millésime. 2014 est un miracle !

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

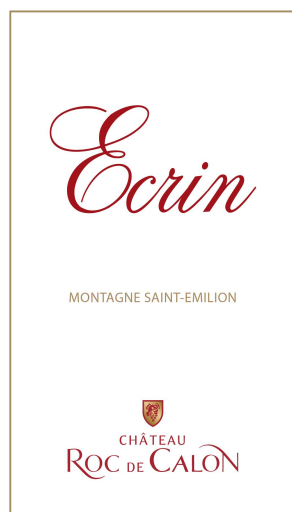
Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols.
Maîtrise des rendements.
Vendanges mécaniques.

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

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par une robe profonde aux nuances grenat et rubis, captivante et élégante. Au nez, la fraîcheur domine, révélant des arômes délicats de fruits rouges, accompagnés de légères touches épicées. En bouche, l'attaque est gourmande, offrant des saveurs riches et fruitées, avec une finale subtilement relevée par des épices douces, apportant à l'ensemble une belle harmonie.

ASPECT VISUEL

Robe grenat intense aux reflets rubis.

AU NEZ

Nez frais et fruité, aux arômes de groseille et subtiles notes épicées.

EN BOUCHE

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

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

Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

