



Ecrin de Château Roc de Calon, Rouge, AOC Montagne-Saint-Emilion, 2012

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

Après un hiver doux favorisant un débourrement précoce du merlot les conditions climatiques ont été marquées par des pluies et de l'humidité. Ces conditions ont demandés une grande attention dans le vignoble pour lutter contre les maladies. Les mois d'août et de septembre avec une météo plus stable ont permis de vendanger les raisins à bonne maturité malgré tout.

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

Belle robe grenat aux reflets de cerise. Un nez complexe où s'entremêlent des notes de bois toasté, de fruits noirs et une belle minéralité. L'attaque est ronde, pleine et puissante avec des tannins soyeux mais présents, les fruits des bois dominent en bouche, pour terminer par une finale fraîche et fruitée...

ASPECT VISUEL

Belle robe grenat aux reflets de cerise.

AU NEZ

Un nez complexe où s'entremêlent des notes de bois toasté, de fruits noirs et une belle minéralité.

EN BOUCHE

L'attaque est ronde, pleine et puissante avec des tannins soyeux mais présents, les fruits des bois dominent en bouche, pour terminer par une finale fraîche et fruitée...

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

