



## Château Roc de Calon, Vignobles Laydis, Rouge, AOC Montagne-Saint-Emilion, 2020

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



Du fruit, de la finesse, de l'élégance : c'est le trio gagnant de ce vin issu d'un terroir privilégié. Dominant dans l'assemblage, ce Merlot séduit avec ses notes gourmandes d'arômes pâtisiers qui laissent place aux fruits mûrs. En bouche, il déploie une matière soyeuse et des notes finement boisées. Une promesse d'émotions pour ce vin tout en harmonie.

### PRÉSENTATION

Vinifié depuis 4 générations, d'arrière-grand-père en arrière-petit-fils, ce vin est le premier vin de la propriété, l'essence même de notre domaine. Gourmand, fruité et puissant, il s'adapte à toutes les occasions. Un vin à mettre sur toutes les tables...

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes marquants du vignoble bordelais. Après un hiver doux, un printemps bousculé, l'été aux journées chaudes et aux nuits fraîches a offert un climat idéal pour une évolution optimale des baies et de leur maturité, favorisant une récolte remarquable.

Le profil de ce millésime est moins puissant que 2019, qui avait des notes plus mûres, mais a plus de soyeux, de finesse, de délicatesse et une couleur exceptionnelle tout en étant superbement structuré et équilibré, lui offrant des années de garde supplémentaires... Un millésime d'exception.

### SITUATION

Area under vine: 21 hectares

Grape varieties: 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

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

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation.

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malo lactique

Remontages et pigeages journaliers



## ÉLEVAGE

12 à 14 mois en barriques de chêne français.

## CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 5%, Malbec 5%

## 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: 45 hL/ha  
Âge moyen des vignes: 30 ans

## SERVICE

Température de service autour de 17/18 degrés. Ouvrir ou carafier 1h avant de déguster.

## POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

## DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par une couleur grenat profond, accentuée par des nuances violacées discrètes. Son bouquet aromatique est un véritable délice, offrant une harmonie de fruits noirs mêlés à des notes épicées subtiles. En bouche, elle révèle une texture veloutée et ample, enrichie de saveurs savoureuses et de touches fruitées qui s'étendent vers une finale élégante. C'est un vin à la fois riche et équilibré.

## ASPECT VISUEL

La robe est d'un beau grenat intense aux reflets violines.

## AU NEZ

Laisse percevoir une belle palette aromatique alliant des arômes de mûre, de cerise noire accompagnés fines notes fumées.

## EN BOUCHE

Ronde et dense présente de belles notes de framboise se terminant sur de délicates notes de fruits secs.

## ACCORDS GOURMANDS

Apéritif : Plateau de charcuterie fine (jambon sec, terrines), tapas.

Cuisine du monde : Tajine d'agneau aux pruneaux, empanadas de bœuf épicées, plats mexicains comme les enchiladas au bœuf.

Gibiers : Faisan rôti, civet de sanglier aux baies.

Spécialités françaises : Bœuf bourguignon, confit de canard, côte de bœuf grillée.

Viandes blanches : Suprême de volaille aux champignons, rôti de veau aux herbes.

Viandes rouges : Filet de bœuf sauce au poivre, une entrecôte grillée.

Volailles : Canard aux cerises, chapon rôti.

Fromages : Camembert affiné, brie truffé, fromages de caractère (comté, bleu d'Auvergne).

Desserts : Tarte aux fruits rouges, fondant au chocolat noir, pavlova aux mûres.

## ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

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

## PRESSE & RÉCOMPENSES



Or  
Concours Mondial de Bruxelles 2023 Or



*Yves Beck*

93/100

"Que d'intensité et d'authenticité dans ce bouquet ! Il est marqué par le calcaire, le côté crayeux ; le terroir s'exprime avec précision, pertinence. Outre la minéralité, le fruit est parfaitement représenté au travers de notes de cerises et de myrtilles. Invitante fraîcheur au travers de nuances de menthe poivrée. En bouche le vin est juteux et friand. Il est doté de tannins précis, racés et bien intégrés. Rafraîchissante tension et bonne expression fruitée jusqu'en fin de bouche. Finale persistante."

Yves Beck - Beckustator

JAMES SUCKLING.COM

93/100

"Un rouge solide et bien fait, avec des notes de myrtille et de pierre à fusil. Corps moyen à plein. Finale savoureuse. Belle texture pour l'appellation."

James Suckling, James Suckling

**TASTED**  
by Andreas Larsson

93/100

"Couleur rouge rubis moyen à profond. Nez d'une grande pureté, fruits rouges sucrés, chêne doux et notes florales. Bouche fluide avec un bon volume, une texture plutôt bourguignonne avec des fruits rouges élégants, du sel doux, un chêne bien intégré et des tanins soyeux, une finale longue et persistante."

Andreas Larsson, Andreas Larsson

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

Bouteille bordelaise

3/3



Château Roc de Calon  
SAS Vignobles Laydis, Château Roc de Calon, 10 route de Barreau, 33570  
Montagne  
Tel. 0557746399 - [contact@rocdecalon.com](mailto:contact@rocdecalon.com)  
[www.rocdecalon.com](http://www.rocdecalon.com)     
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1Y6NNF