ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Clos de l'Oratoire, Saint-Emilion Grand Cru Classé

ROU155

Historique

Les vignobles de ce que nous connaissons sous le nom de Clos de l'Oratoire sont utilisés depuis les années 1800.

Il faisait autrefois partie de l'immense domaine de Peyreau. Lorsque ce vignoble a été divisé en plusieurs parties à l'époque de la première classification de Saint-Émilion, le Château Clos de l'Oratoire a vu le jour en utilisant les meilleurs terroirs.

En 1972, les vignobles du Clos de l'Oratoire et de Peyreau ont été achetés par Joseph-Hubert Graf Von Neipperg, le père du propriétaire actuel, Stephan Von Neipperg. Le Clos de l'Oratoire, situé sur le coteau nord-est de Saint-Emilion, couvre une superficie de quelque 13 hectares. Son terroir de molasse de Fronsac est composé d'une sous-couche sableuse et d'un sous-sol argileux.

Reconnaissance

90 points - Wine Spectator (mill. 2013)
91 points - James Suckling (mill. 2013)

Pays	France	**Producteur**	Château Peyreau
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet franc
Appellation	Saint-Emilion Grand Cru Classé	**Conservation**	30 ans
Service	16-18°C (carafer 1 h)		

Description

Oeil Robe d'un beau pourpre profond

Nez Nez sur les fruits noirs avec des notes de réglisse, de tapenade d'olive et d'herbes

Bouche Une entrée en matière plaisante, ronde et souple.
Un profil fruité rouge/rouge-noir, avec une belle fraîcheur et des épices en finale.

Accord mets/vin Carré d'agneau rôti aux herbes (romarin, thym, ail), Bœuf grillé ou rôti, surtout une côte de bœuf ou un tournedos, Magret de canard sauce vin rouge ou fruits rouges, Filet de veau avec une réduction au vin et champignons

Commentaires Terroir : Argilo-calcaire et molasse de Fronsac en haut de côte ; argilo-sableux en pied de côte.
Surface en production : 13,07 ha
Âge moyen du vignoble : 35 ans

Vendanges : Manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.
Vinification : En cuves bois thermorégulées de 22 à 30 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique.
Fermentation malolactique et élevage : En barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.
Durée de l'élevage : 18 mois

En une ligne