ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Montagne St-Emilion 1.5 L

ROU217

Historique

Philippe Durand, l'énergique vigneron à la tête du Château Rocher Corbin est aussi l'homme derrière le succès et la réputation du Château Le Boscq à Saint-Estèphe. Alors que son Saint-Estèphe est au zénith, il décide de vendre le vignoble et de mettre toutes ses énergies dans le nouveau défi qu'il vient de se lancer : faire de Rocher Corbin la référence de l'appellation. Force est d'admettre que depuis le millésime 1999, Philippe Durand a brillamment relevé le défi.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château Rocher Corbin
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet franc
Appellation	Montagne Saint-Émilion	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	18°C - en carafe si possible		

Description

Oeil
Une robe grenat très soutenue, brillante.

Nez
Complexe, avec des notes grillées, fumées et minérales suivi d'arômes de fruits rouges comme le cassis, la cerise et le bleuet. Des notes de poivre, de réglisse, de cuir et de sous bois apportent encore plus de complexité.

Bouche
Puissante, structure tannique dense et mûre, élégante et longue en bouche.

Accord mets/vin
Rib eye sauce au poivre, magret de canard, filet de bœuf, chevreuil ou côte de cerf, onglet grillé. Pigeon rôti aux girolles, joues de veau braisées, viandes rouges rôties, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, noisette d'agneau au romarin ou à la sauce au vin , fricassée de champignons sauvages, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, steak frites, carré de cerf

Commentaires
Sucre résiduel: moins de 1 g/L
Vin sans sulfite ajouté
- Terroir : Situé sur le flanc ouest de la colline calcaire de Calon, le vignoble du Château Rocher Corbin domine la vallée de la Dordogne et profite pleinement du microclimat qui est ici particulièrement favorable à la création de grandes cuvées..
- Vendanges à la main débutant seulement lorsque la maturité phénolique du raisin est atteinte.
- Vendange en vert, table de tri et densité de plantation à l'hectare de 5700 pieds.
- Production : 60 000 bouteilles, ou selon le potentiel de chaque millésime.
- Vinification : 3 à 5 semaines de cuvaison plus une fermentation malo-lactique en barriques, suivie d'un élevage de 14 mois en fût de chêne neuf et fût d'une année.
- Âge moyen des vignes de 40 ans.
- Contrôle rigoureux des rendements (avec "une mise au régime stricte des vignes")

Conversion biologique.

En une ligne
Un vin qui a le style classique des vins de St-Émilion. La puissance de Bordeaux et la rondeur du Merlot.