ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Les Promesses Montagne St-Émilion

ROU238

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
Appellation	Montagne Saint-Émilion	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

La robe est d'un beau rouge-noir profond et brillant aux reflets violets.

Nez

Nez très ouvert sur des notes de fruits rouges bien mûrs, d'épices comme le poivre blanc, la cannelle et le menthol. Suivent des notes de cèdre, de tabac blond, de pain grillé et de torréfaction.

Bouche

L'attaque en bouche est souple et généreuse. Les fruits noirs à l'image de la mûre et du cassis sont bien présents.
Les tanins sont fondus et très concentrés en fruits.

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 2 g/L
Conversion agriculture biologique. Certifié à partir du millésime 2020.
Pratiques culturales: 1/3 du domine reste enherbé. Vendanges manuelles et tri à deux tables.
Aucun intrant chimique.
Age des vignes: 15-25 ans
Terroir argilo-calcaire. Plantés sur le flanc ouest du Tertre de Calon (100m alt) à Montagne-Saint Emilion : les vignes sont donc idéalement exposées au soleil la journée. De plus, ces sols argilo-calcaire garde la fraicheur, combiné au drainage naturel de la pente.

Vinifié par macération à froid et fermentation longue à température maitrisé. L'élevage se fait pendant près de 12 mois en barriques du meilleur chêne français et en cuves de béton.

Conversion biologique.

En une ligne

Montagne Saint-Émilion immédiatement accessible par son explosion de fruit mûr, d'épices et de jolies notes boisées. Tout est déjà en place pour être apprécié dès l'ouverture.