ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pomerol Château Hermitage Mazeyres

ROU279

Historique

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château Enclos Haut Mazeyres
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet franc
Appellation	Pomerol	**Conservation**	8 à 12 ans
Service	15°C		

Description

Oeil
Robe rubis pourpre

Nez
Le bouquet est souvent très riche et complexe sur des notes de fruits noirs et rouges. On notera aussi la présence d'empyreumatiques avec du cuir, de la torréfaction et une pointe vanillée.

Bouche
La bouche est ample, caressante et très parfumée. On notera la présence de fruits noirs mûrs dont le cassis, et parfois de la truffe.

Accord mets/vin
Gibier, veau, dinde rôtie, tagliatelles aux champignons et foie gras

Commentaires
Âge des vignes: 10 à 30 ans
Vendanges manuelles
Sol: grave, argile, crasse de fer
Densité: 5500 pieds/HA
Rendement moyen: Entre 30 et 45 Hecto / Hectare

Toute l'année, le producteur s'efforce de respecter la plante et le fruit afin de rentrer la vendange la plus saine possible dans le chai de vinification.

La vinification s'effectue pendant de longues semaines dans le chai dans des cuves en inox et en béton afin d'extraire le maximum du travail effectué à la vigne pendant de nombreux mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées en cuves.

Élevage: Après écoulage, une partie du vin est élevé en fûts de chêne de l'Allier entre 18 et 24 mois.

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale

Développement durable.

En une ligne