Importation de vin ROUCET Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Montagne St-Emilion

ROU214

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)**	85% merlot, 15% 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 des vignes entre 30 et 120 ans. - Contrôle rigoureux des rendements (avec "une mise au régime stricte des vignes")

En une ligne

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