



CHÂTEAU ROCHER-CALON

MONTAGNE SAINT-EMILION



APPELLATION

Montagne Saint-Emilion

SUPERFICIE

16,50 Ha

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le vignoble se situe au lieu-dit Négrit

SOL

Argilo-calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION

5500 pied/Ha

ENCÉPAGEMENT

90 % merlot, 10% cabernet

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

35 ans

MODE DE CULTURE

Taille Guyot simple, élimination de tous les contres boutons, effeuillage manuel du côté levant à la fin juin. Vendange verte mi-juillet.

PRODUCTION

≈ 100 000 bouteilles

VENDANGES

Elles s'effectuent manuellement et mécaniquement

VINIFICATION

Macération à 10°C pendant les 4 premiers jours. Remontage classique. Délestage à 1060 et 1020 de densité. Micro-oxygénation sous MARC. Cuvaion de 28 jours.

ÉLEVAGE

18 mois en cuve inox et ciment

LA ROBE SOMBRE, PRESQUE NOIRE, INSPIRE CONFIANCE; LE BOUQUET DE FRUITS MÛRS EST TRÈS PUR. EN BOUCHE, CE VIN AFFICHE UNE MATIÈRE À LA FOIS RICHE ET SUAVE, STRUCTURÉE PAR DES TANINS VIFS

Vignobles Lagardère

GRANDS VINS DE BORDEAUX

FICHE TECHNIQUE

