



# CHÂTEAU ROCHER-CALON

## MONTAGNE SAINT-ÉMILION



**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. Cuvaision 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

