



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

L'AVANT GOÛT

AOC BORDEAUX (ROUGE)

TERROIR & VIGNOBLE

Roques Mauriac bénéficie d'une situation privilégiée : implanté à haute densité sur un des plus hauts plateaux de l'Entre-Deux-Mers, les sols y sont constitués d'une belle argile très pure, sur un sous-sol de calcaire maritime affleurant. Une géologie qui n'est pas sans rappeler celle de son prestigieux voisin, le plateau de Saint-Émilion...

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Issue de très jeunes vignes de Merlot et de Cabernet Sauvignon, cette cuvée est vinifiée selon un processus très particulier. Les raisins sont égrappés, foulés, puis chauffés à 70°C afin d'extraire immédiatement la couleur présente dans la peau des baies. Après une macération pelliculaire de 5 à 6 heures, les raisins sont pressés. Le jus est ensuite refroidi rapidement, puis vinifié à la manière d'un vin rosé, sans peaux ni pépins.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est mis en bouteilles dans nos chais très rapidement afin de préserver au mieux ses arômes explosifs.

DÉGUSTATION

Une explosion de fruit ! Les saveurs de groseille, myrtille et mûre se livrent immédiatement à vous, avant que le bouche tout en rondeur vienne confirmer cette impression. La finale est gourmande et fraîche, quasiment dénuée de tanins.

CONSEILS DE SERVICE

Servez ce vin d'été frais (10-12°C) dans les 3 ans suivant la récolte, en accompagnement d'une cuisine estivale, ou d'un repas « sur le pouce » (charcuterie et fromages) entre bons amis.

