



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

CLASSIC

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



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

Vendangés frais, les cépages Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon sont égrappés et foulés. Une macération pré-fermentaire à froid est pratiquée pendant 5 à 7 jours (10°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, à basse température (20-22°C), avec des pigeages et remontages fréquents. Les apports d'oxygène sont très modérés afin de privilégier l'expression aromatique du vin. La durée totale de cuvaison varie selon les années de 20 à 25 jours.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est ensuite élevé en cuves inox et en partie boisé sous « staves » (douelles de barriques de chêne) durant 12 à 14 mois avant mise en bouteilles dans nos chais.

DÉGUSTATION

La robe est de couleur rubis, profonde et brillante. Au nez on découvre d'élégantes notes de fruits rouges frais et quelques notes épicées. La bouche a une attaque dense et droite, dotée d'un bon équilibre, avec une finale aux tanins fondus et croquants.

CONSEILS DE SERVICE

Pour profiter au mieux de son fruit radieux et de sa gourmandise, découvrez cette cuvée Classic dans les 3 à 5 ans suivant la récolte. Servez-le par exemple avec un suprême de volaille, ou encore quelques côtelettes d'agneau grillées aux herbes.