



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

# CUVÉE HÉLÈNE

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...

La cuvée Hélène rend hommage à la mère de l'actuel propriétaire, fondatrice de ce vignoble en 1985. Fille d'Edouard Leclerc, Hélène Levieux est la première femme à avoir été admise au sein du comité national de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés frais, les cépages Cabernet Franc et Merlot 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 barriques de chêne (renouvelées par tiers) durant 12 à 14 mois avant mise en bouteilles dans nos chais.

## DÉGUSTATION

Composée majoritairement de cabernet franc (60%), la cuvée Hélène se présente à vous parée d'une belle robe pourpre sombre. Son nez exubérant exhale des arômes de fraises des bois, de framboise, mêlés à des essences de vanille et quelques notes de graphite qui lui confèrent un léger côté minéral. La bouche est soyeuse, très élégante, sa texture enrobant un panier de fruits des bois, ainsi que quelques notes épicées.

## CONSEILS DE SERVICE

La cuvée Hélène sera mise en valeur par une cuisine gastronomique. Sa finesse éclatera par exemple avec Filet de bœuf en croûte aux champignons, ou encore un civet de chevreuil et sa sauce « Périgueux ». Apte à vieillir dans votre cave une bonne dizaine d'années, une décantation est recommandée dans les premières années suivant la mise en bouteilles.

