

Château LA ROCHE

RÉSERVE VIEILLES VIGNES

BORDEAUX



CÉPAGE

GRAPE VARIETY

70% Merlot

20% Malbec

10% Cabernet Franc

2020

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécaniques à maturité optimum sur 6ha50 de vignes - Eraflage, passage au fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 10%. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique à 28°C. Remontage biquotidien avec aération. Cuvaion de 22 jours.

Grapes are harvested mechanically at their optimal maturity on a 6ha50 parcel. Grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums. Cold maceration for 3 to 4 days to extract the colour and the fruity notes. Followed by 10% bleeding in the vat. Alcoholic fermentation around 28°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily – Fermentation for 15 to 21 days (depends on the vintage of the wine).

DÉGUSTATION

CHARACTERISTICS

Belle brillance, couleur grenat aux reflets violines et au disque rubis. Au premier nez, le vin déploie des arômes délicats de framboise, de baies de cassis, puis devient plus floral et complexe avec des touches de fruits secs, de noisettes craquantes. En bouche, l'attaque est fraîche et épicée, la trame est suave, harmonieuse avec un touché de tanins délicat et beaucoup de fruits rouges, cerise à noyaux, très juteux. La finale est fraîche, nerveuse, doucement épicée avec cette sensation de fraîcheur presque "menthe poivrée" qui prolonge l'expérience. Un vin fin et gourmand, délicatement aromatique.

Brilliant crimson color with ruby disk. The Delicate strawberry and blackcurrant aromas nose lets of complexity with floral and hazelnuts flavors. The wine is fresh and spicy on the palate, harmonious with delicate tannins and a lot of red fruits, very juicy. In the end we feel freshness looks like peppermint.

A fine and greedy wine, delicately aromatic.

