

CHÂTEAU ROC DE MONTPEZAT 2022 ROUGE

VIGNOBLES DE MOUR

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03636.png

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château Roc de Montpezat est situé sur le plateau calcaire des Côtes de Castillon, à l'est de la prestigieuse appellation de Saint-Emilion. Ce terroir révèle parfaitement la noblesse des cépages Merlot et Cabernet Franc. Les vins sont élevés pendant 15 mois en barrique avant la mise en bouteille. Le vin est rouge profond. Le nez et la bouche révèlent particulièrement les fruits noirs et rouges (cerise, mûre, cassis.) de plus, la persistance en bouche est importante et offre des arômes de réglisse et de sureau. Le vin est généreux, puissant et authentique.

Accords mets et vins

En apéritif avec de la charcuterie ou en plat avec des viandes grillées comme de l'agneau ou du canard.

Détails

Domaine : Château Roc de Montpezat

Couleur : Rouge

Millesime : 2022

Degrès : 14 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux

Caractéristiques

Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

Viticulture : Culture En conversion Bio en, avec défoliation thermique, taille courte et vendange verte fin juillet pour limiter le rendement. médocaine respectant une démarche qualitative afin d'obtenir la meilleure concentration naturelle des raisins à la vigne.

Vinification : Après les vendanges, les raisins sont triés pour éliminer les restes de feuilles et raisins endommagés ; vinification avec macération longue (3 à 4 semaines selon millésime) en cuves inox avec contrôle de la température.

Elevage : 15 mois en barrique

Dégustation

Robe : Rouge profond

Nez : Notes de griottes, cassis et arômes boisés

Bouche : Tanins souples

Finale : Finale agréablement longue et fraîche

Garde : 10 ans

Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

TROIS GÉNÉRATIONS DE CONNAISSANCE ET DE MÉTIERLa famille De Schepper est propriétaire de cinq vignobles à Bordeaux et de la maison de négoce De Mour. Un savoir-faire transmis de génération en génération, une maîtrise de toutes les étapes, du vignoble au verre, et un portefeuille de produits haut de gamme grâce à des partenariats exclusifs avec des viticulteurs sont des valeurs indéniables de la maison. SOUVENT CRÉATEUR, ARTISTE TOUJOURSDe Mour veut offrir à ses consommateurs des vins d'excellent rapport qualité/prix qui reflètent les terroirs. Des vins élaborés dans le respect de la complexité structurelle et aromatique des cépages et dans le respect du développement durable. Toutes les propriétés de la famille ont obtenu la certification ISO 14001 et HVE (Haute Valeur Environnementale) et la maison ne cesse d'investir dans la qualité. NOTRE MISSIONNotre maison est 100% familiale et donc entièrement indépendante. Nous vendons nos vins en direct sans intermédiaire et nos propres marques ne sont pas représentées par d'autres négociants de Bordeaux. Un contrôle total sur les prix et les modes de distribution et de promotion de nos vins sont autant d'atouts pour nos clients. Notre équipe dynamique, hautement qualifiée et toujours à l'écoute assure une distribution aux quatre coins du monde.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png