

Bertrand
&
Vincent
MARCHESSEAU

Roc' Collection

« Roc » pour le terroir calcaire et l'élevage en cave troglodyte,
« Collection » pour la sélection de nos plus belles parcelles...

AOP BOURGUEIL ROUGE 2020, FRANCE, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 60 ans en moyenne, sur
coteaux argilo-calcaires.

Parcelles : Les Pins, Les Aubuis de
Marcé.

Culture biologique, labour intégral du
sol ou enherbement inter-rangs,
limitation des rendements

CEPAGE

100 % Cabernet Franc

VINIFICATION

Rendement moyen : 35 à 40 hl/ha

Vendanges manuelles, tri et éraflage.

Macérations longues entre 3 et 4 semaines
à 28°C, micro-bullage, remontages
réguliers pendant la fermentation
alcoolique pour une extraction optimale
des arômes et de la matière. Pressurage
pneumatique.

Elevage en barriques de 2 à 3 vins pendant
12 à 14 mois en caves troglodytes.

DEGUSTATION

Nez complexe de fruits noirs relevé par
des notes épicées de menthe poivrée et
de cannelle.

Attaque charnue et sucrante, bouche
dense et structurée finement boisée
avec des notes de pain grillé.

Belle extraction avec des tanins affinés
par l'élevage pour un ensemble
complet.

ACCORDS ET SERVICE

Les viandes rouges en sauce, le
gibier, les plats épicés et les
fromages.

A servir à environ 17°C.

Maturité : entre 3 et 10 ans



Gencod bouteille : 3760064180502

Gencod carton : 3760064180519

Degré : 12.5 %

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles

Dimensions du carton : 250x180x300 mm

Poids du carton brut : 8 kg

Dimensions bouteille : 297x80 mm

Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg

Palettisation : 8 couches de 12 cartons

