

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

DEGUSTATION

Nez complexe de fruits noirs relevé par des notes épicees 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.

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



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.

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

