



Bertrand & Vincent Marchesseau

Roc'Collection

Bourgueil - Rouge 2015

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Région : | Loire |
| Appellation : | Bourgueil |
| Cuvée : | Roc'Collection |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2015 |
| Cépages : | Cabernet franc (100%) |
| Alcool : | 12,5 % |
| Contenance : | 75 cl |

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



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en barrique, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, profonde, reflets violines.

NEZ : Élégant, généreux, intenses arômes de fruits rouges, légers arômes d'épices, légers arômes de vanille.

BOUCHE : Élégante, riche, charnue, généreuses notes de fruits rouges, légères notes d'épices, subtiles notes de chêne, tanins soyeux, tanins veloutés, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Fromages



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

