

Château SAINT REMY

Cuvée LES ROCHES



FRONSAC



Encépagement : 90% Merlot 10% Cabernet Franc

Terroir : Plateaux et coteaux argilo-calcaires

Viticulture : taille bordelaise (traditionnelle), travail du sol sous le rang, effeuillage une face (sauf année de canicule ou d'aléas climatiques sévères), 100% d'enherbement

Vendanges : mécaniques, effectuées à la maturité la plus complète. Eraflage intégral avec tri mécanique et manuel.

Vinification : Séparée suivant l'origine des parcelles, l'âge de la vigne, et le cépage. Vinification en cuves inox thermo régulées, sans soufre ajoutés. Macération avec marc immergé, de 15 à 40 jours suivant les années. Fermentation alcoolique entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

Elevage : 18 mois en cuves.

Accords mets et vin : Avec des grillages, viandes rouges, gibiers, fromages délicats et dessert au chocolat.

Service : 17-18°C – peut également être servit frais pour les apéritifs en extérieur.

Dégustation : se présente avec une robe brillante, un nez de fruits rouges et une bouche fruitée. Tanins ronds, souples avec une bonne persistance. Une finale agréable et épicée.