



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

GRAND VIN

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



TERROIR & VIGNOBLE

Roques Mauriac bénéficie d'une situation privilégiée : implanté à haute densité sur un des plus hauts plateaux de l'Entre-Deux-Mers, les sols y sont constitués d'une belle argile très pure, sur un sous-sol de calcaire maritime affleurant. Une géologie qui n'est pas sans rappeler celle de son prestigieux voisin, le plateau de Saint-Émilion...

Issue d'une sélection de nos meilleures parcelles, cette cuvée bénéficie de toutes nos attentions : taille courte en guyot double, ébourgeonnage, effeuillage & vendanges en vert.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés frais, les cépages Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon sont égrappés et foulés. Une macération pré-fermentaire à froid est pratiquée pendant 5 à 7 jours (10°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, à basse température (20-22°C), avec des pigeages et remontages fréquents. Les apports d'oxygène sont très modérés afin de privilégier l'expression aromatique du vin. La durée totale de cuvaison varie selon les années de 20 à 25 jours.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est ensuite élevé en barriques de chêne et en cuves inox durant 12 à 14 mois avant mise en bouteilles dans nos chais.

DÉGUSTATION

Avec une robe d'un rubis profond, cette cuvée offre des parfums de fruits rouges (fraise, cassis, mûre) ainsi que des notes épicées et toastées. De style moderne, le vin se déploie en offrant de beaux volumes. La trame tannique dense et soyeuse donne de l'allonge et une belle perspective de garde (5 à 8 ans).

CONSEILS DE SERVICE

Ce grand vin sera le partenaire idéal d'une cuisine de terroir durant une dizaine d'années : servez-le légèrement frais (16-18°C), avec un pigeon rôti fourré au foie gras, une côte de bœuf bien persillée, ou encore avec un délicieux conté de 24 mois. Une décantation est recommandée dans les premières années suivant la mise en bouteilles.