

CHATEAU ROC DE BOISSAC 2014

PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Appellation Puisseguin Saint-Emilion Contrôlée

TERROIR & CULTURE

Depuis le XVIIIème siècle, Roc de Boissac est établi sur un des sommets les plus élevés et les plus pittoresques de la région de Saint-Emilion : assis sur le roc, le vignoble épouse le relief vallonné du coin, jouissant d'un sous-sol argilo-calcaire, particulièrement favorable à la culture de la vigne.

Chaque action menée au vignoble est réfléchiée dans un souci environnemental, en culture raisonnée.

ASSEMBLAGE

90% merlot & 10% cabernet franc

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en cuves inox.

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois.

DEGUSTATION

Notre Château Roc de Boissac 2014 a une robe grenat soutenue. Le nez est élégant avec des notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement chocolaté.

On retrouve en bouche des arômes de café et des épices. C'est un vin bien structuré avec des notes boisées et mentholées en finale. C'est un vin gourmand à partager lors d'un bon repas !

Cité dans le Guide Hachette des Vins 2018 :



"Marqué par la forte proportion du merlot (90%), ce puisseguin s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et noirs matinsés de touches florales et d'un boisé vanillé. L'élevage apparaît très présent en attaque puis peu à peu, l'harmonie se crée jusqu'à la finale qui reste encore un brin sévère: à attendre (2020-2022)."



ROC DE BOISSAC

Pléniers de Boissac - 33570 PUISSEGUIN

Tel 05 57 74 61 22 - Fax 05 57 74 59 54

contact@roc-de-boissac.fr – www.roc-de-boissac.fr