

CHÂTEAU ROLAND LA GARDE PRESTIGE 2014

Code SAQ : 10388336
 Prix SAQ : 24.75\$
 Producteur : Château Roland La Garde
 Alcool : 14.5%



DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité

Pays : France **Région :** Bordeaux **Appellation :** Blaye Côtes de Bordeaux

Cépages : Merlot 85% Cabernet Sauvignon 15%

Sol : Argilo-Calcaire **Certification :** Travail en Agriculture Biologique avec certification AB. Travail en Biodynamie - Demeter.

Taille : Guyot double **Taux de sucre :** 2.0 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Depuis toujours la culture de la vigne a existé sur notre propriété. De nombreuses parcelles ont été regroupées pour former une belle entité. Les sols ont été labourés avec le cheval puis avec les tracteurs mais jamais mon père ou moi n'avons songé à utiliser du désherbant chimique. La vie du sol a été respectée. Effeillage côté levant en Juillet - éclaircissage en Août. Macération à froid (5/6 jours). Fermentation naturelle avec des levures indigènes. Extraction douce. Cuvaison 30 jours. Élevage 100 % en barriques françaises pour une période de 12 mois. Mise en bouteille 18 à 20 mois après récolte.

DÉGUSTATION

Vin arborant une robe rouge violacé plutôt profond. Nez fin qui s'ouvre sur de subtils parfums de myrtille et de vanille. À cela s'ajoutent des effluves de safran, de laurier et de cacao. Faites la découverte de ce rouge manifestant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins nobles, qui aussi, sont gages d'un excellent potentiel de vieillissement. Possédant une bouche ample et dense, il laisse percevoir à travers sa finale longue, des arômes de torréfaction et de tabac.

ACCORDS VINS ET METS

Bœuf braisé et garniture aux champignons. - Boulettes d'agneau aux herbes, sauce au yogourt. - Poulet rôti au basilic et au cumin.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 17 et 18 C. - Mettre en carafe, 1 à 2h avant de servir. - À boire ou à garder 8 ans suivant le millésime.

