

## CHÂTEAU ROLAND LA GARDE GRAND VIN 2014

**Code SAQ :** 912907  
**Prix SAQ :** 39.75\$  
**Producteur :** Château Roland La Garde  
**Alcool :** 14.5%



### DESCRIPTIF

**Catégorie :** Vin rouge spécialité

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

**Sol :** Argilo-calcaire et Argilo-sablonneux **Certification :** Travail en Agriculture Biologique avec certification AB. Travail en Biodynamie - Seconde année de conversion au label Demeter.

**Cépages :** Merlot 70% Cabernet Sauvignon 20% Malbec 10%

**Sucres résiduels :** 1.6 g/L

### ASPECTS TECHNIQUES

Macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours - Remontage tous les jours – Maîtrise des températures par thermorégulation (< 28°C) - fermentation naturelle avec levures indigènes. 18 mois en barriques 1/3 neuves - élevage sur lies. Travail en Biodynamie - Seconde année de conversion au label Demeter.

### DÉGUSTATION

Derrière la robe violacée profonde, presque noire on découvre un nez associant les fruits rouges apportés par le Merlot et les notes florales apportées par le Malbec. On perçoit un léger boisé torréfié qui donne un peu plus de complexité. Après une attaque suave, la chaire ronde et ample révèle une structure bien équilibrée, marquée par les notes toastées, qui se prolonge dans une finale aux accents floraux et fruités.

### ACCORDS VINS ET METS

Toutes les viandes rouges et plats du Sud- Ouest.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

À boire ou à garder 20 ans suivant le millésime. Servir à température entre 14°C et 17°C. Mettre en carafe 1 heure avant de servir.

### RÉCOMPENSES

Cote des experts : Wine Advocate Robert Parker 88

