



Marquis de Calon, Saint Estèphe



CÉPAGE:

57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot.

SOL:

Une épaisse couche de gravier déposée pendant la période quaternaire. Sous-sol principalement argileux de la période tertiaire. Au sommet des dépôts de graviers, il y a aussi une fine couche d'argile d'origine lacustre.

VINIFICATION / ÉLEVAGE:

Cueillette à la main. Une première sélection de raisins sur la vigne. Tri mécanique des raisins par vibration, suivi d'un tri manuel. Réservoirs coniques en acier inoxydable à température contrôlée. Macération de 18 à 21 jours. 17 mois, 30% de barriques neuves. Collage au blanc d'oeuf.

DÉGUSTATION:

Oeil: pourpre-noir profond

Nez: senteurs parfumées de pot-pourri, de garrigue et de thé Darjeeling sur un noyau de gelée de groseille, de confiture de prune et de pastilles de cassis plus une touche de poivre noir concassé.

Bouche: corsée a une trame solide de tanins granuleux avec beaucoup de fraîcheur soutenant les fruits noirs croquants, finale longue et savoureuse.

ACOORDS METS ET VINS:

Ira parfaitement avec du boeuf, de l'agneau, du gibier (cerf, chevreuil), ou encore de la volaille

GRAPE VARIETIES:

57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

SOIL:

A thick layer of gravel deposited during the Quaternary period. Mainly clay subsoil from the Tertiary period. At the top of the gravel deposits, there is also a thin layer of clay of lacustrine origin.

VINIFICATION / AGEING:

Picked by hand. A first selection of grapes on the vine. Mechanical sorting of the grapes by vibration, followed by manual sorting. Temperature-controlled conical stainless steel tanks. Maceration from 18 to 21 days. 17 months, 30% new barrels. Egg white collage.

TASTING:

Eye: deep purple-black

Nose: perfumed scents of potpourri, garrigue and Darjeeling tea on a core of redcurrant jelly, plum jam and blackcurrant pastilles plus a touch of cracked black pepper.

Mouth: full-bodied has a solid frame of grainy tannins with lots of freshness supporting crunchy black fruit, long and flavorful finish.

FOOD PAIRINGS:

Will go perfectly with beef, lamb, game (deer, roe deer), or even poultry