

WINE TRAVE

Closerie Saint Roc Closerie Saint Roc

Producent: Closerie Saint Roc

Klassifikation: Bordeaux, högra stranden en bit från Saint-Émilion och Pomerol, mellan Camp de la Hire och byn Monbadon.

Druvsort: 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc & 10 % Cabernet Sauvignon

Vitikultur: Vingårdarna ligger kring 100 möh och jorden består av ett tunt lager jord med underliggande stenar, lerig och kalkrik jord djupare ner på en kalkbas som bidrar med syra och mineralitet till vinerna! De är både eko och demeter certifierade.

Vinifikation: Druvorna skördas för hand, avstjälkas, krossas och förs över på ett öppet träfat. Ovanpå de avstjälkade druvorna täcker de med stjälkarna så musten inte kommer i direktkontakt med syre och låser det hela med trästavar. Vidare rör de inte druvorna manuellt utan det är bara jäsningen i sig som cirkulerar vinet i fatet. Med andra ord en mkt försiktig hantering så endast de delikata tanninerna förs över i vinet. Skalen ligger med under ca 3 v innan de pressas. Vinet vilar på ekfoudres under 24 mån. Ingen svavel tillsätts eller filtrering av vinet innan buteljering.

Övrigt: Closerie Saint Roc buteljerade sin första årgång 2016, men familjen har gjort vin längre än så i Bordeaux. Denna lilla inhägnade egendom köptes 2013 av Pascal Amoreau när han var på jakt efter enastående terroir och bestämde sig för att döpa gården till 'La Closerie Saint Roc'. Huset hittar vi på den högra stranden, en bit från Saint-Émilion och Pomerol, mellan Camp de la Hire och byn Monbadon. Pascal är den 14:e generationen i familjen Amoreau, som även står bakom Château le Py. Nu har de köpt tillbaka egendomen som tidigare var i deras ägor och som ligger precis mittemot på andra sidan vägen från Le Puy, för att göra ett annat uttryck av området. De är både eko och demeter certifierade.

