

# Cœur de Roche

MONTRAVEL

2015



**Cépages :** merlot 40 %, malbec 20 %, cabernet franc 20 %, cabernet sauvignon 20%

**Terroir :** plateau argilo-calcaire sur sous sol argile ferrugineuses exposé sud, sud ouest, dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

**Vinification :** raisins égrappés à la main, foulés à la main puis entonnés dans des petites cuves inox de 500L pour les fermentations alcoolique et malolactique. Cuvaision 6 semaines puis élevage en barriques neuve de 300L pendant 20 mois.

**Gastronomie :** magrets de canards, civets de sanglier, côte de bœuf, viandes rouges goûteuses, daube de bœuf.

**Garde :** 10 ans au moins. Ce vin peut également se déguster jeune sur le fruit après mise en carafe et aération.

**Distinction et Description :**

Médaille d'Argent au concours ELLE A TABLE



1 \* Guide Hachette 2019 " Cette cuvée présente un bouquet soutenu et engageant de fruits rouge et d'épices. La bouche est dense, le fruité bien présent, le bois aussi, et les tanins se montrent très serrés. L'ensemble reste élégant, et quelques années de garde lui permettront de s'affiner encore"

