



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Vignoble Lagardere

CHÂTEAU ROCHER-CALON MONTAGNE – SAINT-ÉMILION

SCHEDA TECNICA

Merlot e cabernet franc coltivati tra le montagne del comune di Saint Emillon, nel contesto di un bellissimo parco vicino a Chateau Montaiguillon. Un vino ricco e intenso che affina in solo acciaio per mantenere al meglio le caratteristiche dei vitigni del taglio bordolese.

	TIPOLOGIA	Rosso
	DENOMINAZIONE	Bordeaux Supérieur AOC
	UVAGGIO	merlot 70%, cabernet franc 30%
	EVOLUZIONE	3/4 anni
	GRADO ALCOLEMICO	13,5% vol
	TEMPERATURA IDEALE	18° C
	CALICE	Ampio



Vignoble Lagardere

CHÂTEAU ROCHER-CALON MONTAGNE – SAINT-ÉMILION

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino carico con riflessi granati;
- 👃 al naso dominano sentori fruttati e floreali con un finale erbaceo;
- 👄 al palato è secco, caldo e morbido con un'ottima freschezza. Il tannino è levigato e rende molto piacevole la beva, lungo il finale.

freschezza
80%

sapidità
80%

corpo
95%

morbidezza
80%

tannicità
80%

VINIFICAZIONE

- 🍇 I terreni sono argillosi e in pendenza. La vendemmia è manuale e le uve vengono raccolte a maturazione piena. La vinificazione è tradizionale in tini di acciaio, con una lunga macerazione sulle bucce di 20-25 giorni.
- 🍷 Segue affinamento in vasche di acciaio inox per 18 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Persistenza, intensità, struttura e tannicità la fanno da padrone in questo taglio bordolese di merlot e cabernet franc. Il vino quindi predilige piatti altrettanto robusti, dotati di succulenza e aromaticità elevate.

- **TANNINO**
- **CORPO**
- **PIATTI INTENSI**

AGNELLO AL FORNO CON PATATE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'agnello è una carne dalla spiccata aromaticità che ben si abbina ai profumi del taglio bordolese e non teme il confronto con il corpo e l'intensità del Bordeaux Superiore.



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un suggerimento classico è l'abbinamento con un taglio pregiato (come il filetto di manzo) cotto sulla brace, solo con erbe aromatiche e sale marino: la succulenza e l'aromaticità della carne di manzo sono un perfetto connubio per questo rosso potente.



LA CANTINA

La storia della famiglia Lagardère ha inizio quando Pierre Lagardère, bisnonno di Gaël Lagardère, acquista un ettaro di terreno a Pomerol dopo la Prima Guerra Mondiale.

La proprietà viene poi ampliata con nuovi terreni a Montagne e Pomerol dal figlio Jean-Claude.

Nel 1999, Gaël, nipote del fondatore, decide di puntare sulla qualità della produzione e investe in strumentazioni all'avanguardia in cantina.

Insieme, padre e figlio mettono tutto il loro impegno nella vigna e nella cantina, continuamente alla ricerca dell'eccellenza, annata dopo annata. Frutto di una trasmissione da quattro generazioni, la passione per la viticoltura è già stata trasmessa anche ai giovani Damien e Clara, nel cui futuro si intravede il continuo della tradizione di famiglia.



Le viti di Château Négrit e Rocher-Calon sono coltivate in modo sostenibile sulle colline calcaree dell'appellazione Montagne-Saint-Emilion, dove maturano alla perfezione ed esprimono il terroir producendo vini di alta qualità con note di frutti rossi maturi e aromi morbidi.

Questi vini rappresentano l'unione tra il tradizionale savoir-faire della famiglia e l'enologia moderna supportata da Jean Philippe Fort, esperto del laboratorio di Michel Rolland, che fornisce i suoi consigli durante la vinificazione e l'affinamento.





Il Bordeaux è la regione con i vigneti pregiati più estesi al mondo

LA REGIONE: BORDEAUX

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

112.000 hr vitati

5.000.000 hL vino

TRADIZIONE ENOLOGICA E RICERCA CONTINUA PER MANTENERE VINI DI QUALITÀ ALTISSIMA COSTANTE NEL TEMPO

La zona di di Bordeaux è **uno dei territori del vino più importanti al mondo**. Questa ragione non solo raggiunge vette qualitative da far perdere la testa, ma da tempo immemorabile tiene quegli esiti costanti, anno dopo anno, con **stoffa di fuoriclasse**.

Secoli di tradizione e di ricerca della qualità hanno alzato l'asticella e reso celebri i vini bordolesi: nell'80% dei casi si tratta di **vini rossi di imponente struttura e potenza**, ma non mancano esempi di **vini muffati o bottrizzati** che completano il panorama enologico e elevano la fama del Bordeaux.



Vigneti nei pressi di Saint Emillon

LA REGIONE: BORDEAUX

Bordeaux beneficia della vicinanza dell'Oceano Atlantico.

Il **clima** è marittimo: inverni miti, estati fresche, precipitazioni abbondanti ma molto bene assorbite dal suolo ricco di pietre, breccia e sedimenti.

I **terreni** sono molto variabili in superficie, non particolarmente fertili e ricoperti da uno strato sottile coperto di breccia, mentre gli strati profondi sono ricchissimi di minerali.

Per quanto riguarda la denominazione la maggior parte dei vini si fregia della nomina di *Cru Bourgeois*, mentre per altre produzioni più specifiche e di qualità eccelsa non c'è un sistema omogeneo per tutta la regione.

Ecco come funziona:

CRUS CLASSÉS (*sistema di crus in ordine gerarchico valido in 60 châteaux*)

I vini sono divisi in cinque categorie, dove i *Premiers Crus* rappresentano i vini più pregiati e l'ordine va a scalare in base alla qualità del prodotto.

SAUTERNS E BARSAC

Questi vini sono divisi in *Premier Cru Supérieur Classé*, *Premier Cru Classé* e *Deuxième Cru Classé*.

GRAVE

I vini meritevoli sono indicati con "*Cru Classée*" in etichetta

ST. EMILLON

Ogni 10 anni si effettua una revisione nel sistema di denominazioni di questa zona, dove i vini vengono divisi in gruppi A e B in base alla qualità



Piazza reale della città di Bordeaux

LA REGIONE: BORDEAUX



SOTTOZONE

- Medoc
- Blayais et Bourgeois
- Libournaise
- Entre-deux-mers
- Pomerol e st. Emillon
- Graves
- Lot-et-Garonne

VITIGNI PRINCIPALI

- Semillon
- Sauvignon blanc
- Muscadelle
- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon

Il **Médoc** è il territorio che con i suoi vini rossi prodotti quasi esclusivamente con merlot e cabernet sauvignon ha reso celebre l'intera regione enologica.

A sud troviamo le **Graves**, dove si coltivano diverse tipologie di uve e si producono sia vini bianchi sia rossi. Seguendo il corso della Garonna si incontrano due comuni con relative AOC (Sautern e Barsac), famosi per gli omonimi vini muffati di qualità eccelsa e predisposti all'invecchiamento. A est invece c'è **St. Emillon**, una sottozona importantissima a livello enologico specie per i vini rossi di estrema morbidezza, apprezzati in tutto il mondo.

La regione si compone di altre decine di denominazioni minori prodotte nelle altre sottozone dove si producono ottimi vini, sia rossi che bianchi, con anche degli esempi di vini dolci.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO