



Domaine De La Ronceray 2020

CRU DE SAINT-ESTEPHE

Appellation : A.O.C Saint-Estèphe.

Historique : Le Domaine De La Ronceray est un petit domaine entièrement reconstitué en 1963 avec beaucoup de soin par le propriétaire actuel.

Situation géographique et sol : Le Domaine De La Ronceray occupe une situation privilégiée sur le grand plateau de la commune de Saint-Estèphe au sol calcaire et caillouteux et au sous-sol pierreux.

Le vignoble : Superficie : 2 hectares de vignes. Cépages : 65% de Cabernet-Sauvignon, 35% de Merlot. L'âge moyen du vignoble est de 35 ans.

Vinification : Les vendanges sont tardives pour assurer une maturité tout à fait complète du raisin.

La vinification est traditionnelle avec une longue cuvaison, des remontages fréquents pendant la fermentation et une parfaite maîtrise des températures grâce à une thermorégulation performante.

Après écoupages, le vin est entonné en barriques de chênes neuves sélectionnées et renouvelées tous les ans (30% selon le millésime). Pendant la durée de conservation d'environ 14 mois, il est régulièrement soutiré de barriques en barriques dans des chais climatisés avant la mise en bouteilles sans filtration. Un chai souterrain aux températures et hydrométrie idéales permet une conservation des bouteilles aux meilleures conditions pour le vieillissement.

Dégustation : Nez puissant, complexe, fruits noirs. Son élevage en barriques lui procure un nez élégant aux notes vanillées.

La bouche est ronde et soyeuse mais reste tanique, Saint-Estèphe oblige. Bouche équilibrée, longue, pleine. Jolis fruits mûrs. Agréable dès maintenant mais ne sera que mieux dans 3 ou 4 ans. Potentiel de garde assez grand, 10 ans sans soucis.

Production : Environ 6 000 bouteilles.