



# Domaine De La Ronceray 2021

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 :** Vinifié et élevé en ayant pour objectif d'obtenir un Saint-Estèphe certes tannique mais avec beaucoup de rondeur et de sucrosité.

Sa robe est de couleur rubis, profonde aux reflets violacés. Son nez est franc et expressif. Son élevage de 12 mois en barriques de chêne lui a apporté un nez vanillé et toasté, une bouche grasse, soyeuse et des tanins ronds.

Vin qui a une belle persistance aromatique, qui peut être bu sur sa jeunesse mais dont les tanins permettent un vieillissement.

**Production :** Environ 5 000 bouteilles.

**Certification et distinctions :** HVE3

90 points James Suckling

90 points Yves Beck