

LA ROQUE DE BY



MILLESIME
2019



APPELLATION

Médoc A.O.C. - Cru Bourgeois

LES HOMMES

Propriétaire : Frédéric LE CLERC & Benjamin RICHER DE FORGES

Oenologue : Éric BOISSENOT

TERROIR

Superficie : 15 hectares

Sol : Graves à sous-sol d'alias

Notre vignoble est constitué de belles parcelles de graves situées à 200 mètres de l'estuaire de la Gironde, il bénéficie ainsi d'un climat à la fois chaud et humide baigné largement de lumière et de soleil, très favorable au développement de nos merlots et cabernets-sauvignons.

ASSEMBLAGE

50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot

Age moyen du vignoble : 35 ans

CULTURE

Les vignes ont une densité de 6600 pieds par hectare. Le travail des sols est entièrement mécanique avec un rang sur deux enherbé, nous rejetons systématiquement l'utilisation des engrais chimiques et utilisons exclusivement du compost naturel. **A partir du millésime 2015 La Roque de BY a obtenu le Label HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE de niveau 3 (HVE3).**

VINIFICATION / ELEVAGE

Nous pratiquons la vinification traditionnelle du Médoc, avec de longues fermentations et macérations, puis nous élevons notre vin pendant 12 mois en barriques et foudres de chêne. Nous effectuons un collage aux blancs d'œufs avant la mise en bouteilles.

PRODUCTION

Rendement: 48 hectolitres/ha

Densité: 6 600 pieds/ha

Production : 5 000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin à la couleur profonde présente un nez très ouvert sur des arômes fruités de myrtille, de framboise et des notes mentholées. En bouche l'attaque est ample et chaleureuse et la structure du vin est riche et charnue. C'est un vin expressif, gourmand et plein qui termine sur une bonne longueur.



DEGRÉ

13 % vol.