

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Fronsac La Croix Roche



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Le Château La Croix de Roche, propriété d'Isabelle et François Maurin depuis 1982, rejoints par leur fils Raphaël en 2002, est situé à l'ouest de Saint-Emilion. Il produit des vins AOP Fronsac, Bordeaux Supérieur et Bordeaux, rouges, rosés et blancs ainsi que des Crémants. C'est l'union de la puissance et de l'harmonie, de la force et de l'élégance:

Superficie: 20 ha

Agés des vignes: environ Vignes hors d'âge

Encépagement : 100% Merlot

Terroir :

Vignoble du Libournais où l'on trouve des terrasses d'argiles sableuses. Exposition sud-est.

Vinification :

Vendanges et tri manuels. Vinification traditionnelle puis macération durant trois semaines. Températures contrôlées. Elevage en fût pendant 12 mois puis 6 mois en cuve.

Degrés d'Alcool : 13.5°

Dégustation :

L'œil : Rouge sombre,

Le nez : Nez complexe, épicé et fruité dans des nuances de fruits noirs, accompagné par un boisé fondu et cacaoté.

La bouche : Elle laisse sous le charme avec sa longueur et sa complexité qui donne envie d'y revenir.

A consommer :

Servir chambré entre 16 et 18°C

Suggestion culinaire : Viandes rouges comme un tournedos, la plupart des fromages.

A conserver :

Vin de garde dont la dégustation optimum se situe entre 2013 et 2020

