

Château Rocs de Marchand

MONTAGNE SAINT-ÉMILION A.O.C



M. Martin

Surface du vignoble • Vineyard area

8 hectares

Age moyen des vignes • Average age of the vines

28 ans • 28 years



Historique • History

Propriété familiale venant des arrière arrière grands-parents maternels de M. Martin. La configuration actuelle date, à quelques détails près, de la période d'exploitation du Grand-Père de M. Martin qui s'est efforcé de regrouper toutes les parcelles. La production était jusqu'en 1988 apportée à la cave coopérative de Montagne. Depuis M. Martin a repris l'exploitation à son nom.

Family estate dating from the early 20th century. The grapes were brought to the cooperative winery in Montagne until 1988, but nowadays Mr. Martin, who is the owner of the estate, manages everything.

Lieu de la propriété • Location

Montagne

Production moyenne • Average production

52 000 bouteilles • 52 000 bottles

Nature du sol • Type of soil

Argilo-calcaire • Chalky-clay

Encépagement • Grapes varieties

85% merlot, 15% cabernet franc

Dégustation • Tasting notes

Ce vin possède une robe intense de couleur pourpre. Le nez développe des arômes puissants et épicés complétés par des notes de fruits à baies noires. La bouche, très ample se caractérise par une acidité enrobée de tanins mûrs et ronds.

This wine has an intense purple robe. The nose develops powerful and spicy aromas completed by black fruits notes. The ample mouth is characterised by acidity with ripe and rounds tannins.

Accords gastronomiques • Serving suggestions

Ce vin à la belle matière généreuse sera à déguster sur des magrets de canard au St Emilion. A apprécier autour des 18°C.

This wine of ample, excellent substance can be tasted with Saint-Emilion duck breast. To be served at around 18°C.