

# WINE TRAVE

## Closerie Saint Roc Les Sureaux

**Producent:** Closerie Saint Roc

**Klassifikation:** Bordeaux, högra stranden en bit från Saint-Émilion och Pomerol, mellan Camp de la Hire och byn Monbado.

**Druvsort:** 100 % Merlot

**Vitikultur:** Druvorna kommer från en 2,2 ha vingård ca 100 möh med lerjord och en berggrund av kalksten. Under denna hittar vi lera, silt och sand.

**Vinifikation:** Druvorna skördas för hand, avstjälkas, krossas och förs över på ett öppet träfat. Ovanpå de avstjälkade druvorna täcker de med stjälkarna så musten inte kommer i direktkontakt med syre och låser det hela med trästavar. Vidare rör de inte druvorna manuellt utan det är bara jäsningen i sig som cirkulerar vinet i fatet. Med andra ord en mkt försiktig hantering så endast de delikata tanninerna förs över i vinet. Skalen ligger med under ca 3 v innan de pressas. Vinet vilar på ekfat under 18 mån. Ingen svavel tillsätts eller filtrering av vinet innan buteljering.

**Övrigt:** Closerie Saint Roc buteljerade sin första årgång 2016, men familjen har gjort vin längre än så i Bordeaux. Denna lilla inhägnade egendom köptes 2013 av Pascal Amoreau när han var på jakt efter enastående terroir och bestämde sig för att döpa gården till 'La Closerie Saint Roc'. Huset hittar vi på den högra stranden, en bit från Saint-Émilion och Pomerol, mellan Camp de la Hire och byn Monbado. Pascal är den 14:e generationen i familjen Amoreau, som även står bakom Château le Py. Nu har de köpt tillbaka egendomen som tidigare var i deras ägor och som ligger precis mittemot på andra sidan vägen från Le Puy, för att göra ett annat uttryck av området. De är både eko och demeter certifierade.

**Les Sureaux** betyder 'de äldre' och syftar på att det är gamla rankor.

