

# CHÂTEAU ROC DE MINVIELLE

*Cuvée Renaissance*

*de Stéphane Derenoncourt*

## BORDEAUX

**LA PROPRIÉTÉ :** Les premiers écrits évoquant Minvielle datent de 1705. L'édifice, construit aux alentours de 1610, s'attribue le nom de son propriétaire, Philippe de Minvielle, capitaine de régiment. Louis de Minvielle, né en 1707, avocat au Parlement de Bordeaux, conserva la propriété. Lors de la Révolution, le Château Minvielle fut confisqué et vendu comme bien national. Acquis par la famille Gadras au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la propriété s'est transmise de générations en générations, et chacun a apporté sa pierre à l'édifice pour unifier, embellir, tant la bâtisse que le vignoble et pour en faire aujourd'hui le Château Minvielle.

**TERROIR :** Le vignoble de 55 hectares, planté à 85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon, est situé à Naujan-et-Postiac, sur un sol argilo-calcaire à astéries.

**CÉPAGE :** 100% Merlot

**VITICULTURE :** Viticulture raisonnée, taillé en guyot mixte, ébourgeonnage et effeuillage machine. Travail des sols un rang sur deux. Vendange machine, avec tri embarqué. **La propriété a obtenu la certification de Haute Valeur Environnementale (HVE), qui évalue la performance écologique globale des entreprises et de ses activités autour des 4 thématiques : protection de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de la ressource en eau.**

**VINIFICATION :** Réception de vendange avec tri au chai, vinification en cuve béton thermorégulée. Extraction par remontage et délestage et macération post fermentaire à chaud.

**DÉGUSTATION :** Des parfums de fruits rouges à noir se développent d'entrée, avec une touche florale de violette. La bouche, délicate et douce en attaque se prolonge en dévoilant une structure tannique dense et charnue. L'impression longue et saline de la finale est révélatrice des grands terroirs calcaires de l'Entre deux Mers.

« Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. »

Wine Spectator

« Château Roc de Minvielle – Cuvée Renaissance » de Stéphane Derenoncourt, est conçu comme un produit d'exception, qui repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vignerons propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquisite harmonie. »

Patrick Bouey, Président de Maison Bouey

