



## Roc de Cambes

Roc de Cambes köptes av Mitjavile-familjen 1987. Egendomen består av 12 hektar tunnland som är planterade med 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon och 5% Cabernet Franc. Terroiren är mestadels kalksten och lerjord, som liknar den du hittar på högra stranden i Bordeaux. Många av de vinrankorna som används för Roc de Cambes är nära på 50 år. När François Mitjavile köpte gården 1987 krävde en omfattande återplantering i vingårdarna och renoveringar av vinkällaren. Den första årgången Roc de Cambes för François Mitjavile var 1989. Från och med 2014 har namnet ändrats till Château Roc de Cambes. Roc de Cambes vinifieras i traditionella betongkar. Den malolaktiska jäsningen sker på fat. Vinet lagras sedan i genomsnitt till 50% på nya franska ekfat i 18 till 24 månader innan buteljering. Vi på Swedish Brand kan för närvarande erbjuda årgångarna 2009 (799:-), 2010 (799:-) och 2011 (619:-). François Mitjavile Stilen på François Mitjavile's viner uppnår han genom att vänta länge med att skörda. Druvorna måste ha nått sin perfekta mognad, något som alltid gör att han riskerar att druvorna förstörs om det blir dåligt väder. Hittills har vädergudarna generellt stått på hans sida och många av François Mitjavile's årgångar hade kunat märkas med termen "vendange tardive". Denna mycket sena skörd, tillsammans med lång alkoholjäsning och extraktion vid 35 grader celcius resulterar i kraftfulla, saftiga och välstrukturerade viner med enorm sötfruktighet och köttighet, där frukten och tanninerna ligger i perfekt balans. Att jäsa under så hög temperatur är förknippat med stor risk, då allt kan omvandlas till vinäger, men han säger att "hans" jäst helt enkelt kan klara av så hög temperatur. Ett annat karaktäristiskt drag är det låga skördeuttaget som är max 35 hektoliter per hektar. Hans viner har stor personlighet och även karaktärsdrag som speglar jordmånen. François brukar säga: "Låt oss se vad jordmän och väder har lagat till i år, och låt oss göra det bästa möjliga utav det. Mirakel kommer framför allt från Moder natur." År 1987 fick François Mitjavile ett tips från en vän om intressant mark i Côtes de Bourg. Han åkte till Roc de Cambes dagen därpå, tittade på området i hållregn och stoppade ner fingret i marken för att analysera jordmånen. Efter en mycket kort stund sa han: "Jag ska köpa den här marken". Jordmånen är krita och lera och rankorna är över 50 år gamla. Vingården ligger nära en flod som säkrar upp ett stabilt micro-klimat samtidigt som det förebygger vinter- och sommarfrost.

Artikelnummer:	24124
Typ:	Rött vin
Producent:	François Mitjavile
Land:	Frankrike
Region:	Bordeaux
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14%
Druvor:	Cabernet Sauvignon Merlot
Årgång:	2011
Klassificering:	Côtes de Bourg AC

