





ROCK EDITION

BORDEAUX
2019

STORY:

With a little effort and energy, there's an opportunity to rediscover and fall back in love with Bordeaux - and this is exactly what the Bouey Family has done with the new Rock Edition, taking a fresh look and a fresh approach. They've blown away the cobwebs and produced a rejuvenated Bordeaux like no other before it.

Indeed, they've even dispensed with the traditional Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, instead going all in with 100% Malbec.

With a little care, this once-maligned grape can open all kinds of doors and become something truly exceptional. Malbec brings a voluptuous richness to this extraordinary wine, truly earning its name. Bring on the Rock!

TERROIR:

Gourmet, balanced, fruity, spicy ... such is this Malbec ! Famille Bouey, develops this variety in its most noble version, a 100% Malbec, from its original terroir : the Aquitaine region, in France.

GRAPE VARIETY:

100% Malbec

WINEMAKING:

Fermentation in concrete vats at 30°C. Maceration lasted for 25 days, extracted through reassembling and relieving, racking in accordance with wine tasting. Aged for 6 months in concrete vats and barrels.

TASTING NOTE:

Beneath a deep and intense red colour with purple nuances and violet streaks. This wine has a powerfull nose with black fruits aromas, like blackberry, cherry or blackcurrant. On the wide palate, this wine reveals a powerfull attack with a nice structure. Some black fruits aromas and elegant, ripe and melted tanins lengthen the finale.

DEGRE

13,5% Abv





ROCK EDITION

BORDEAUX
2019

HISTOIRE

Rock Edition est né d'un travail complexe, de remise en question autour d'un bordeaux qui ne ressemble à aucun autre, un Bordeaux dépoussiéré, atypique.

Pour ce Rock Edition, nous ne parlerons pas de Merlot, Cabernet Franc ou Cabernet Sauvignon, non, Rock Edition est un 100% Malbec.

Le Malbec bien travaillé permet toutes les possibilités, toutes les fantaisies. Ici, il est gourmand, généreux, c'est un Bordeaux unique, c'est une édition Rock !

TERROIR

Gourmand, équilibré, fruité, épice, ... tel est ce Malbec ! La Famille Bouey élabore ce cépage dans sa version la plus noble, un 100% Malbec, issu de son terroir d'origine : la région Aquitaine, en France.

CÉPAGES

100% Malbec

VINIFICATION

Fermentation à 28°C, en cuves béton. Macération de 25 jours, extraction par remontage et délestage, soutirages en fonction de dégustation suivi d'un élevage en cuves et en barriques.

DÉGUSTATION

Arborant une intense et profonde couleur rouge aux nuances pourpres et aux reflets violacés, ce vin présente un nez puissant de fruits noirs mûrs, tels que la mûre, le cassis ou la griotte. La bouche, ample, dévoile une attaque puissante et une belle structure. Des arômes de fruits noirs ainsi que des tanins élégants, mûrs et fondus allongent délicieusement la fin de bouche.

DEGRÉ

13,5%

