



LES DOMAINES PEDRO

DOMAINE de la RONCERAY SAINT-ESTEPHE

Appellation : A.O.C. Saint-estèphe

Historique : le Domaine de la Ronceray, est un petit domaine entièrement reconstitué en 1963 avec beaucoup de soins par le propriétaire actuel.

Situation géographique et sol : Le Domaine de la Ronceray occupe une situation privilégiée sur le grand plateau de la commune de Saint-Estèphe au sol calcaire et caillouteux et au sous-sol pierreux.

Le vignoble : Superficie : 3 hectares de vignes. Cépages : 72% de Cabernet-Sauvignon, 3% de petit verdot, 25% de Merlot. L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.

Vinification : Les vendanges sont tardives pour assurer une bonne maturité tout à fait complète du raisin.

La vinification est traditionnelle avec une longue cuvaison, des remontages fréquents pendant la fermentation, et une parfaite maîtrise des températures. Après écoupages, le vin est entonné en barriques de chêne neuves sélectionnées et renouvelées tous les ans (30 à 40%). Pendant la durée de conservation d'environ 15 mois, il est régulièrement soutiré, puis collé aux blancs d'œufs avant la mise en bouteille.

Caractéristique des vins : Le Domaine de la Ronceray présente une belle couleur rouge à la robe brillante.

Le nez est très complexe et toasté laissant apparaître quelques notes de cuir.

En bouche il présente une attaque franche avec une bonne structure, aux tanins souples et soyeux. En finale, une bonne tenue élégante et agréable avec une belle harmonie entre les tanins et le bois.

Production : Environ 1 000 caisses, soit 12 000 bouteilles.

Autres crus : La S.C.E.A. des Domaines PEDRO est aussi propriétaire des célèbres château Le Meynieu, en Haut-Médoc, château Lavillotte, en Saint-Estèphe.