

CHÂTEAU
Roc de Candale
Saint-Émilion Grand Cru



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
TASTING NOTES
2018

VERT DE VIN - *Jonathan Choukroun - Avril 20109*

93/100

Le nez est frais, fruité et offre de la concentration/une petite richesse, un grain fin ainsi qu'une petite intensité. On y retrouve des notes de mûre mûre, de cassis mûr/frais et plus légèrement de petits fruits rouges frais/croquants associées à de fines touches de fleurs, de toasté, à de discrètes pointes de poivre du Sichuan ainsi qu'à une très discrète pointe de muscade et de noisette. La bouche est fruitée, fraîche, racée, équilibrée et offre une trame minérale, de la fraîcheur, une jolie finesse du grain, de la tension, de la richesse, de la rondeur, de la suavité, une petite gourmandise, de l'élégance ainsi qu'une jolie définition. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/charnu, de mure charnue/juteuse et plus légèrement de framboise charnue/fraiche associées à de fines touches de bleuet, de réglisse ainsi qu'à de subtiles pointes de cardamome, de thé Ceylan et d'épices. Les tannins sont bien menés. Un vin élégant ! Une jolie persistance gourmande offrant une subtile pointe d'amande toastée et de noisette caramélisée. .

BECKUSTATOR - *Yves Beck - Avril 2019*

89-90/100

Roc de Candale est une propriété qui appartient à Magali et Thibaut Decoster. Ce vin a sa propre entité et il n'est donc pas le second vin de Château de Candale. Les sols du vignoble de 5ha sont argilo-calcaires. En 2018, les vendanges se sont déroulées les 1 et 2 octobre. Pourpre violacé. Le bouquet est compact et se révèle lentement en affichant des notes de baies noires et de menthe. Au palais, je constate un caractère bien équilibré avec une bonne symbiose entre la fraîcheur, le fruit et les tannins. Roc de Candale est agréable, savoureux et sera appréciable dans sa jeunesse. 2022-2030.

