



Château Rousselle

Prestige

1er Bourgeois en 1868

Grand vin de Bordeaux

Surface : 7 hectares

Encépagement : Majorité de merlot, compléments: cabernet sauvignon et malbec

Age moyen 45 ans.

Densité : 5700 pieds / hectare

Terroir : Coteaux de calcaire à astéries revêtu en surface de 30cm à 1 mètre d'argile brune.

Mode de conduite : En conversion bio et HVE Enherbement total maîtrisé. Taille en Guyot double, charge de 6 yeux. Pallissage élevé (1,90m). Ebourgeonnages. Effeuillages. Vendanges vertes. . Rendement maîtrisé à 35hls/ha.

Chai : Modernisé en 2006. Thermorégulé.

Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation alcoolique et macération sont de longue durée afin d'extraire les arômes et donner au vin toute sa puissance. Fermentation malolactique en barriques neuves françaises.

Elevage : 18 mois. 100% barriques neuves de chêne Français. Ouillage hebdomadaire.

Dégustation:

Un vin aux tanins enrobés et gras qui offrent une fin de bouche très longue.

Château Rousselle Prestige revêt une robe grenat profonde et étincelante, aux expressions de fruits très marquées qui trouvent un équilibre extraordinaire avec la richesse du bois.

Les arômes de fruits noirs, mûre, cerise, griotte, cassis, s'harmonisent à des notes florales dominées par la violette du malbec et, grâce au bois, se révèlent aussi des saveurs de pain grillé, de vanille, d'épices ; auxquelles s'ajoutent les notes minérales du terroir.

La cuvée Prestige est un vin très travaillé, dont les tanins vont s'affiner au cours de ses 4 premières années, suivre son évolution est une aventure passionnante pour tous les amateurs. Après 4 ans, paré d'une rare finesse, il entrera dans sa phase de vieillissement. C'est un vin de longue garde.

Associations vin / mets :

Il se mariera avec toutes les viandes blanches, rouges, et leurs sauces ; et bien sûr le gibier et les fromages de caractère.

La cuvée Prestige se déguste aussi à l'apéritif, accompagnée simplement de quelques noix, pour le seul plaisir de savourer toute l'ampleur d'un grand vin.

Conseils de dégustation :

Chambrier si possible 48h avant ouverture.

Décanter 3 heures en carafe avant de déguster, l'oxygénation apportera plus d'élégance.

A l'ouverture, l'attaque est soutenue avec une complexité de tanins de chêne et un joli fruité.

Etiquette : mélange de tradition et d'originalité qui s'exprimera pleinement sur la table.

Bouchon : liège naturel, de qualité supérieure. Mentionne le site internet du Château.

Conditionnement : Bouteille bordelaise antique élancée de 33cm, disponible en magnum.

Emballage : Caisse bois de 2, 3, 6, 12 bouteilles ou cartons de 6 ou 12 bouteilles.

Médailles - Presse : voir www.chateaurousselle.com

AOC : Côtes de Bourg

Mise en bouteille au Château

