



*Depuis 1636*

*Château  
Rousselle*

*1er Bourgeois*



**Bordeaux**



Construit en 1636, le château Roussele a acquis une grande renommée au fil des siècles et est devenu, au 19<sup>ème</sup> siècle, une propriété pilote pour les expérimentations en techniques de vinification. En 1868, le Ferret établit la réputation de Château Roussele en classant son vin dans la catégorie "Premier Bourgeois". Les vignes sont réparties sur 23 hectares, avec une densité importante. Le merlot est prédominant, mais le vignoble a aussi une grande surface de Malbec et de Cabernet Sauvignon. Nous pratiquons, l'effeuillage, l'éclaircissage et la récolte en vert pour ne garder que le meilleur raisins. Il sera alors récoltés à leur pleine maturité. Une approche holistique de la viticulture est basée sur le traitement à la lumière, soutenu par des idées biodynamiques.

Vincent Lemaitre, amateur de vignoble et de vin, a mis au centre de ses préoccupations la compréhension de la complexité des exigences de la plus haute qualité de vin. En 1999 il a choisi le terroir de Roussele pour relever ce défi et, s'efforce de restaurer la splendeur, la renommée et la prospérité du Château d'avant 1970. Aujourd'hui, le Château Roussele est à nouveau un leader dans la production de vin superbe grâce à ce travail. Proche de l'estuaire de la Gironde, le vignoble pousse sur des collines ensoleillées et bénéficie des bonnes influences de l'océan Atlantique. Le calcaire recouvert de 30cm à 1m d'argile brune donne à Château Roussele un sol chaud et exceptionnel.

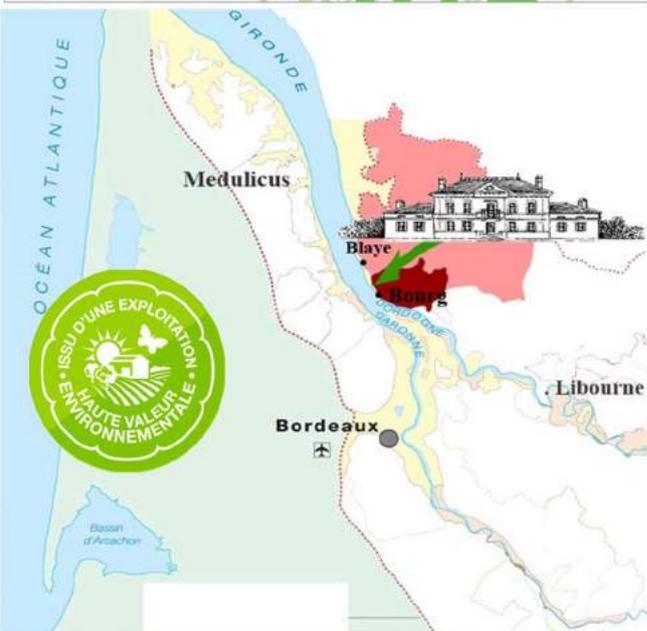
Les chais thermo-régulés ont été rénovés en 2000 et 2018. La vinification commence toujours par une macération préfermentaire à froid. La fermentation alcoolique et la macération sont longues et donnent au vin toute sa force et ses arômes.

Pour le Château Roussele Prestige, Le vin est élevé en fûts de chêne français neufs pendant 18 mois.

## La certification "Haute Valeur Environnementale", c'est comme le Bio : de niveau 3



Les 2 labels sont complémentaires et s'inscrivent pleinement dans l'approche du métier de vigneron, artisan respectueux de la terre.



\* Seuls ceux qui obtiennent cette qualification de niveau 3, après un parcours de trois années ont le droit d'apposer le logo officiel sur leurs produits.

\* Suite au Grenelle de l'environnement l'Etat Français est l'initiateur de cette certification.

\* Anthocyanes pour l'ensemble de ses productions est contrôlée par AFNOR.

\* La HVE de niveau 3 c'est aussi le Respect de la réglementation environnementale.



## **NOT 4 U AOP Côtes de Bourg**

**CEPAGES:** 60% Merlot, 20% Malbec and 20% Cabernet Franc.

Ce vin est fait à partir des plus belles cuvées du vignoble de Rousselle, plusieurs assemblages seront effectués afin de trouver le fruité épais et surpuissant d'un « vin premium » avec des sensations de bonbon acidulé tel qu'il est apprécié en Amérique. L'élevage en barrique est de 24 mois à l'aide de 2 barriques de chêne français (200%). Production limitée à 1500 Bouteilles si millésime le permet.

**NOTES DE DEGUSTATION:** structurée et élégante, ce vin représente parfaitement le caractère exubérant mais en gardant l'élégance de certains vins à fortes notoriété de la rive droite de Bordeaux  
Alc 14,5%



## **CHATEAU ROUSSELLE PRESTIGE AOP Côtes de Bourg**

**CEPAGES:** Majorité de merlot, compléments: cabernet sauvignon et malbec.

Ce vin est fait à partir des vieilles vignes de 50 ans, l'élevage en barrique de chêne dure 18 mois dans des barriques toutes françaises et neuves à 100%

**NOTES DE DEGUSTATION:** ce vin a des arômes de mûres et de cerises foncées, des notes toastées, café torréfié et épices. En bouche le vin est corsé, joliment structuré avec une texture de soie et une bonne longueur. A boire maintenant, cependant l'amateur aimera contrôler sa prise d'élégance dans les trois premières années.

Alc 14% 2014: 91 James Suckling.



## **CHATEAU ROUSSELLE TRADITION AOP Côtes de Bourg**

**CEPAGE:** Majorité de merlot, cabernet sauvignon et malbec;

âge moyen des vignes 40 ans.

**NOTES DE DEGUSTATION:** ce vin a des arômes de cerise foncée et de prune avec une touche d'arômes toastés et de réglisse. En bouche : corsé, puissant, fruité le boisé délicat apparaît. A boire maintenant, mais peut également bénéficier d'un vieillissement en cave.

ALC 14% vol 2015 92 James Sucking



## **CHATEAU HAUT VIGNEAU AOP Blaye Côtes de Bordeaux**

**CEPAGE :** 85% merlot, 15% cabernet sauvignon.

Ce vin est élaboré à partir de vignes de 40 ans. Il est vieilli pendant 10 mois en barriques de chêne français.

**NOTES DE DEGUSTATION:** arômes de mûres et de cerises entrelacées avec des minéraux, des épices, du chocolat, et des allusions florales.

C'est un vin riche et complexe avec une magnifique texture veloutée et une longue finale.

Alc 14%

## "MARIUS" de CHATEAU ROUSSELLE AOP Côtes de Bourg



Ce vin est un hommage au grand père de Vincent qui également a choisi tardivement de devenir vigneron. La vie de Marius s'est écourtée et il n'a pas eu le temps d'améliorer la qualité de ses premiers millésimes.

**CEPAGE:** 75% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon.

Ce vin est fait à partir de parcelles plantée en 1950. La vinification est orientée vers un fruité puissant, le boisé est donc absent. Les vieux Malbec assemblés aux cabernet sauvignon les plus murs sont vieilli pendant 12 mois dans des cuves inox thermo-régulées.

**NOTES DE DEGUSTATION:** ce vin aux fruits très mûr est généreux. C'est un produit très original et moderne pour Bordeaux. Délicieux à boire sans plus attendre. Alc 14%

## CHATEAU HAUT BEL-AIR AOP Côtes de Bourg

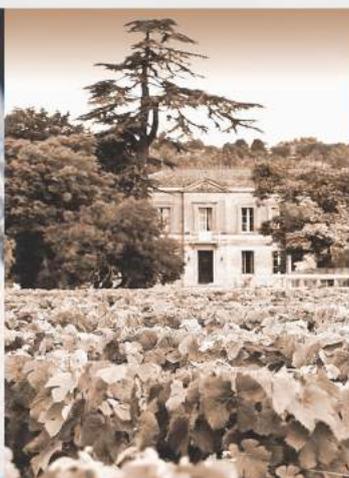


**CEPAGES:** 90% Merlot, 10% Malbec.

Ce vin est fait à partir de jolis merlots agrémentés de la meilleure cuvée de malbec. Il est boisé de chêne français pendant 8 mois.

**NOTES DE DEGUSTATION:** ce vin est souple et concentré avec des tanins soyeux ainsi que des notes fruitées denses. Les tanins sont intégrés dans les fruits mûrs.

On retrouve des arômes de fruits rouges mûrs cerise, fraise et un boisé fin. A boire dans les 6 ans Alc 13,5%





# 1er Bourgeois 1868

Ch. COCKS ET Éd. FÉRET

XIX<sup>e</sup> édition  
**BORDEAUX  
ET SES VINS**

L'édition du Bicentenaire 1814 - 2014

FÉRET

Construit en 1636, le Château Rousselle acquiert sa renommée au cours des siècles à un point tel qu'il devient, au 19ème siècle une propriété pilote de vinification avec les installations de vinification modernes.

En 1868, Cocks & Feret donna une consécration à Château Rousselle, le classant comme "Premier Bourgeois", la plus haute distinction dans l'A.O.P.



## 320 BOURGEOIS. — VILLENEUVE, GAURIAC.

Cette commune comprend une partie de l'île du Nord, dans laquelle se trouve le beau vignoble de M. Espinasse produisant de 100 à 130 tonneaux. (Voir la commune suivante, Gauriac.)

Les principales propriétés sont :

1 <sup>ers</sup> bourgeois.	Tonneaux.
Château (Arnaud) (Arnaud de Rivasse)	130 à 180
Mendoc (M <sup>re</sup> de Lantier)	70 à 90
Mendoc (Arnaud de Rivasse)	40 à 60
Rousselle (Arnaud)	50 à 80



VINCENT  
Vigneron &  
Propriétaire



VICTOR  
Directeur  
Commercial



CHANTAL  
Comptabilité



REMI  
Chef de  
Cultures



RAPHAEL  
Maître de  
Chai

Victor RIBEIRO

export@chateaurousselle.com

WECHAT ID: exportrousselle

+33 661 459 648 

+33 557 421 662

ANTHOCYANE SARL Château Rousselle

33710 Saint Ciers de Canesse - France

