



*Desde 1636*

*Château  
Rousselle*

*1er Bourgeois*



**Bordeaux**



O Chateau Roussele foi criado em 1636 pelo Chevalero Jean de Tortary, nas encostas do Rio Gironda, entre as cidades de Blaye e Bourg, em frente ao Chateau Margaux mais do outro lado do Rio. Embora os arquivos locais possam atestar que esta área esteve coberta de vinhas por muitos séculos AC, a consagração veio durante o final do século XIX, com a menção do Chateau Roussele como um “Premier Bourgeois” na edição de 1868 de “Bordeaux and its wines” por Cocks and Feret, a mais alta distinção em Bordeaux, fora da classificação oficial de 1855 do Medoc, a não ser confundida com a posterior classificação Medoc Crus Bourgeois.

Em 1999, Vincent Lemaitre, o atual proprietário e enólogo, apaixonou-se pela propriedade e embarcou em um projeto de rejuvenescimento dos edifícios dos séculos XVII e XIX, juntamente com os vinhedos e as instalações vinícolas, com o objetivo de elevar a propriedade ao seu passado glorioso.

Hoje os 23Ha são plantados a uma altitude de 30 a 60 m acima do nível do mar, em solos de calcário e barroso marron direcionado para o norte. As vinhas têm uma média de 50 anos, são plantadas com as variedades tradicionais de Bordeaux, Merlot, Cabernet sauvignon, Malbec, Cabernet Franc. O vinícola Roussele alcançou o nível 3 na agricultura orgânica “HVE” similar à biodinâmica. A filosofia orgânica significa que não são aplicadas substâncias químicas nas vinhas, resultando num rendimento muito pequeno, com uvas muito concentradas e de alta qualidade. Colheita manual para manter a integridade das uvas e fermentação natural em cubas de aço inoxidável com levedura indígena para realçar as características do terroir. Os vinhos do Chateau Roussele são feitos a partir das vinhas mais antigas da região. Estas vinhas velhas regulam-se naturalmente para oferecer uma produção limitada de cerca de 2500 garrafas por hectare. Colheita é feita parcialmente manual por uma seleção dos melhores uvas para otimizar a qualidade do produto. Este cuidado meticuloso dado à vinha, nos permite produzir um vinho poderoso e complexo de elegância e longevidade rara. A redondeza da gama Roussele permite que sejam consumidos jovens, mas é um vinho com um forte potencial de envelhecimento. As safras 2015 ganharam 92 pontos de James Suckling.

## Certificação de alto valor ambiental ” É semelhante ao Bio: nível 3.



As 2 etiquetas são complementares e se encaixam totalmente aproximando a profissão de enólogo, artesão respeitoso da terra.



\* Somente aqueles que obtiverem essa qualificação de nível 3, após um curso de três anos tem o direito de afixar o logotipo oficial em seus produtos.

\* Seguindo o grenelle do meio ambiente, o Estado francês é o iniciador desta certificação.

\* O Anthocyane para todas as suas produções é controlado pela AFNOR.

\* O nível 3 do HVE também é conformidade regulamentar Governamental.



## **NOT 4 U AOP Côtes de Bourg**

UVAS: 60% Merlot, 20% Malbec e 20% Cabernet Franc.

Este vinho é feito das mais belas safras da vinha Rousselle, várias assembléias serão realizadas feito para encontrar o fruto espesso e avassalador de um "vinho premium" com sensações de doce aciduloso como é apreciado na América. O envelhecimento do barril é de 24 meses com a ajuda de 2 barris de carvalho francês (200%). Produção limitada a 1500 garrafas, para que a safra o permita.

NOTAS DE PROVA: Estruturado e elegante, este vinho representa perfeitamente o caráter exuberante, mas mantendo a elegância de alguns vinhos com forte notoriedade da margem direita de Bordeaux  
Alc 14,5%



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

UVAS: Maioria de Merlot, complementos: Cabernet Sauvignon e Malbec.

Este vinho é feito a partir das vinhas velhas de 50 anos, envelhece em barricas de carvalho e dura 18 meses em barricas. todos franceses e 100% novos

NOTAS DE PROVA: Este vinho tem aromas de amoras e cerejas escuras, notas tostadas, café torrado e especiarias.

Na boca o vinho é encorpado, bem estruturado com uma textura de seda e bom comprimento. Para beber agora, no entanto o amador gostaria de controlar sua elegância nos primeiros três anos.

Alc 14% 2014: 91 James Suckling.



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

VARIEDADE DE UVA: Maioria de Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec; idade média das videiras 40 anos.

NOTAS DE PROVA: Este vinho tem aromas de cereja escura e ameixa com um toque de aromas tostados e alcaçuz. Na boca: corpo encorpado, poderoso, frutado e delicado. Para beber agora, mas também pode beneficiar do envelhecimento da adega.

ALC 14% vol 2015 92 James Chupando



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

VARIEDADE DE UVA: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

Este vinho é feito de videiras de 40 anos de idade. É envelhecido por 10 meses em Barris de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA: aromas de amoras e cerejas entrelaçados com minerais, especiarias, chocolate e dicas florais.

É um vinho rico e complexo, com uma bela textura aveludada e uma final longo.

Alc 14%

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



Este vinho é uma homenagem ao Avo de Vincent, que também tomou a opção de se tornar um produtor de vinho tarde, mas não conseguiu na época fazer um vinho com esta qualidade.

Seu nome era Marius.

UVAS: 75% Malbec, 25% Cabernet sauvignon. Este vinho é feito a partir de vinhas Malbec com 70 anos de idade sem passar por barris de carvalho francês.

O antigo Malbec é envelhecido por 12 meses em cubas de inox termo reguladas.

DEGUSTAÇÃO: Este vinho é maduro e generoso, um excelente exemplo de um moderno Bordéus com muitas frutas que é delicioso de beber. Alc 14% Vol

## CHATEAU HAUT BEL-AIR AOP Côtes de Bourg

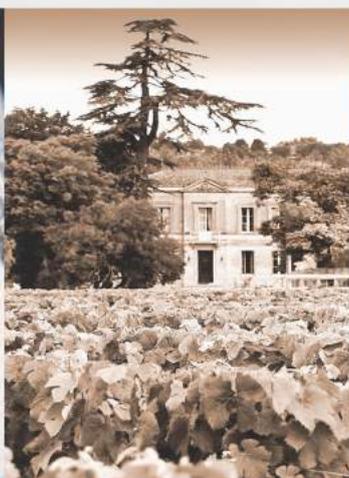


UVAS: 85% Merlot, 15% Malbec. Este vinho é feito a de vinhas de 40 anos e é envelhecido por 10 meses em barricas de carvalho francês.

DEGUSTAÇÃO: Este vinho é frutoso e concentrado com taninos de seda.

Os taninos estão integrados nos frutos maduros. Tem aromas de frutos vermelhos maduros cereja, morango violeta e um toque de carvalho. Beba agora

Alc 13,5% Vol





# 1er Bourgeois 1868

Ch. COCKS ET Éd. FÉRET

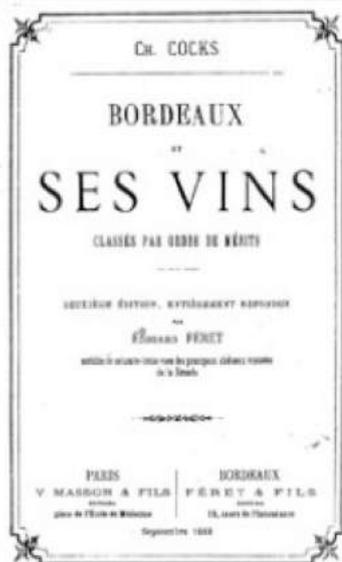
XIX<sup>e</sup> édition  
BORDEAUX  
ET SES VINS

L'édition du Bicentenaire 1814 - 2014

FÉRET

Construído em 1636, Château Rousselle adquire um renome ao longo dos séculos a tal ponto que se torna, no século 19, um piloto em vinificação com as modernas instalações de vinificação ..

Em 1868, o Cocks & Feret deu uma consagração a Château Rousselle, classificando-o como um "Premier Bourgeois", a mais alta distinção no 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)	100 à 100
Mendoc (M <sup>rs</sup> de Lantier)	70 à 80
Mendoc (Arnaud de Rivasse)	60 à 60
Rousselle (Arnaud)	50 à 80



**VINCENT**  
Proprietário &  
Winemaker



**VICTOR**  
Comercial  
Diretor



**CHANTAL**  
Contabilidade



**REMI**  
Chefe de  
cultura



**RAPHAEL**  
Chefe da  
adega

**Victor RIBEIRO**

**WECHAT ID: exportrousselle**  
**export@chateaurousselle.com**

**+33 661 459 648**

**+33 557 421 662**

**ANTHOCYANE SARL Château Rousselle**

**33710 Saint Ciers de Canesse - France**

