



Château Roussele

1er Bourgeois

Grand vin de Bordeaux

Dégustation : Un vin qui trouve un équilibre parfait entre les tanins de fruit et les tanins de bois. Les arômes de fruits rouges et noirs – framboise, myrtille, cerise – s’enrichissent des tonalités réglisse du merlot, auxquelles s’ajoutent des notes épicées d’herbes sèches sauvages – thym, romarin – et des notes minérales du terroir.

En bouche, le Château Roussele est souple et onctueux, un vin à concentration exceptionnelle, fruité, rond, gras, avec une finale d’une longueur remarquable. Il peut vieillir 10 ans et plus selon les millésimes.

Associations vin/mets : Ce vin s’accordera à merveille avec tous les mets et sera notamment un excellent compagnon pour toutes les viandes, les poissons gras, les fromages et les pâtisseries.

Surface : 17 hectares.

Encépagement : Majorité de merlot, cabernet sauvignon et malbec

Age moyen des vignes: 30 ans.

Densité : 5700 pieds/hectare.

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

Mode de conduite : Conversion en bio et HVE. Enherbement total maîtrisé.

Taille en Guyot double, charge de 7 yeux. Palissage élevé (1,90m).

Ebourgeonnages. Effeuilages. Vendanges vertes. Rendement maîtrisé 50 hl/ha.

Chai : Thermo-régulé. Modernisé en 2000.

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.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français 50% neuves et 50% de deuxième vin. Ouillage régulier.

Etiquetage : Etiquette traditionnelle. Impression avec dorure à chaud.

Bouchon : Liège naturel. Mentionne le site internet du Château.

Conditionnement : Bouteille lourde tradition, disponible en demi bouteille et magnum.

Emballage : Cartons de 6 et 12 bouteilles ou caisses bois à la demande.

Grande bouteilles de 3, 6, 9, 12, 15, 18 litres à la demande.

AOC : Côtes de Bourg – Premier bourgeois en 1868.

Mise en bouteille au Château



Conseils de dégustation :

Chamber, si possible, 48 heures avant ouverture. Décanter une demi-heure avant de servir.

