ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

# Château Rousselle

## TRADITION 2019

### AOC CÔTES DE BOURG

**SURFACE** : 13.5 HECTARES
PRODUCTION ANNUEL : 70000 BTLS
DENSITÉ : 5700 PLANTS / HA

**MODE DE CONDUITE :**

**ENHERBEMENT MAÎTRISÉ (1 RANG SUR 2). TAILLE EN GUYOT DOUBLE (2LATTES), CHARGE DE 7 YEUX. PALISSAGE ÉLEVÉ (1,90M). EBOURGEONNAGES. EFFEUILLAGES. VENDANGES VERTES. RENDEMENT MAÎTRISÉ 40HLS/HA.**

VINIFICATION : : MACÉRATIONS PRÉ-FERMENTAIRES À FROID. FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MACÉRATION ÉTALÉES SUR UNE LONGUE DURÉE (3 SEMAINES).
*ÉLÉVAGE :12 MOIS EN BARRIQUE FRANÇAISE, 50% NEUVE AND 50% 1AN D'ÂGE.*

CHAI : THERMOREGULÉ ET MODERNISÉ EN 2017

**ÂGE MOYEN DES PLANTS**

**40**

ANS

**CÉPAGES**

MAJORITÉ MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

MALBEC

**SOLS :**

**COTEAUX DE CALCAIRE À ASTÉRIES REVÊTU EN SURFACE DE 30 CM À 1 MÈTRE D'ARGILE BRUNE**

ÉTIQUETTE : *TRADITIONNELLE, OR À CHAUD*

BOUCHON : LIÈGE NATUREL
*BOUTEILLE : BORDELAISE TRADITIONNELLES LOURDE; DISPONIBLE EN DEMI, MAGNUM ET PLUS...*

PACKAGING : *CARTONS DE 6 ET 12 BOUTEILLES, CAISSES BOIS SUR DEMANDE.*

**METS/VIN** : *IL SERA UN EXCELLENT COMPAGNON POUR TOUTES LES VIANDES, LES POISSONS GRAS, LES FROMAGES ET LES PÂTISSERIES.*

*CHAMBRER, SI POSSIBLE, 48 HEURES AVANT OUVERTURE. DÉCANTER UNE DEMI HEURE AVANT DE SERVIR*

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 ROUSSELLE 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.

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or 2022 Gold Medal