



CHATEAU ROUSSELLE

Vincent Lemaître

EMOTION 2018

AOC CÔTES DE BOURG

SURFACE : 3.5 HECTARES
PRODUCTION ANNUEL : 15000 BTLS
DENSITY : 5700 PIEDS/HA

CONDUITE DE LA VIGNE :

ENHERBEMENT TOTAL MAÎTRISÉ.
TAILLE EN GUYOT DOUBLE, CHARGE DE
7 YEUX. PALISSAGE ÉLEVÉ (1,90M).
EBOURGEONNAGES. EFFEUILLAGES.
VENDANGES VERTES. RENDEMENT
MAÎTRISÉ 40 HL/HA.

VINIFICATION :

MACERATION PRÉ-FERMENTAIRE À
FROID. FERMENTATION ET MACÉRATION
ALCOOLIQUE SUR UNE PÉRIODE
ÉTENDUE POUR FAVORISER
L'EXTRACTION DES ARÔMES ET DONNER
DE LA PUISSANCE AU VIN.

CHAI : THERMO-RÉGULÉ
MODERNISÉ EN 2017

AGE DES VIGNES

35

ANS

CÉPAGES UTILISÉS:

(75%) MERLOT
(15%) MALBEC
(10%) CABERNET
SAUVIGNON

SOLS

PENTES DE
CALCAIRE
RECOUVERTES DE
30 CM À 1M
D'ARGILE BRUNE

ÉTIQUETTE : MODERNE, CARACTÈRES
D'ÉMOTION EMBOSSÉS DANS
L'ÉTIQUETTE. VERNIS MAT GONFLÉ OR
ET NOIR.

LIÈGE : LIÈGE NATUREL.
BOUTEILLE TRADITIONNELLE
BORDELAISE

CONDITIONNEMENT : CARTONS DE 6 ET
12 BOUTEILLES, OU CAISSES EN BOIS
SUR DEMANDE.

ACCOMPAGNEMENT : CE VIN
ACCOMPAGNERA À MERVEILLE TOUS LES
PLATS, ET PLUS PARTICULIÈREMENT LES
VIANDES : BLANCHES OU ROUGES ; ET
LES FROMAGES.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
AMENER À TEMPÉRATURE AMBIANTE 48
HEURES AVANT L'OUVERTURE.
DÉCANTER UNE DEMI-HEURE AVANT DE
SERVIR

DÉGUSTATION :

CE VIN EST PARFAITEMENT
ÉQUILIBRÉ ENTRE LE TANIN DU
FRUIT ET LE TANIN DU CHÊNE.
LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES
ET NOIRS, FRAMBOISE, MYRTILLE,
CERISE, S'ENRICHISSENT DES
TONALITÉS DE RÉGLISSE DU
MERLOT, ET AUSSI DES NOTES
ÉPICÉES D'HERBES SAUVAGES
SÉCHÉES, ET DES TONALITÉS
MINÉRALES.

EN BOUCHE, L'ÉMOTION EST
DOUCE ET CRÉMEUSE, UN VIN
D'UNE CONCENTRATION
EXCEPTIONNELLE, FRUITÉ, ROND,
RICHE, AVEC UNE INCROYABLE
LONGUEUR EN FINALE. CE VIN
PEUT ÊTRE VIEILLI PENDANT 10
ANS, OU PLUS SELON LE
MILLÉSIME.



EN CONVERSION BIO