

CHÂTEAU LA ROSE CÔTES ROL



Appellation : Saint-Émilion Grand cru

Cépages : 75 % merlot, 15% cabernet-franc, 8% cabernet-sauvignon , 2% malbec

Terroir : lieux-dits La rose, Lagarde, Champs du Rivallon, Cabannes Sud, Cote Rol, Pinier

Sols : sableux anciens, oxyde férugineux, et argile bleue

Exposition : mi coteaux orientés Ouest

Vignes : palissées, densité de 6000pieds/ha, 55 ans d'âge moyen

Culture : vignes conduites en agro-écologie, labours, couvert végétal dans les rangs

Rendement : 48 hl/ha

Vinification : chaque couple terroir/cépage est vinifié puis élevé séparément, en cuves ciment thermo-régulées. Vendanges manuelles et mécaniques, triées, éraflées
Extraction douce par remontages, pigeages ou délestages. Cuvaison de 12 à 35 jours selon les millésimes et en fonction de la richesse en tanins

Élevage : 12 mois en fûts de chêne Français, barriques renouvelées tous les 3 ans
Mise en bouteilles 20 mois après la récolte.

Note de dégustation : Un vin d'une grande complexité aromatique : mûre sauvage, cassis, violette. De beaux tanins mûrs et une belle structure.

Potentiel de garde : de 8 à 15 ans selon les millésimes

Service : servir ce vin à 18°C. Carafer 1 heure avant.