

CHATEAU ROCHEBERT



Appellation :

Bordeaux Rosé

Encépagement :

33% Merlot – 33% Cabernet Sauvignon – 33% Cabernet Franc

Terroir :

Argilo graveleux

Culture :

Age des Vignes : 5 à 40 ans. Exposition en coteaux. Vignes basses à densité élevée de 5 000 pieds/ha pour respecter l'équilibre du sol et l'alimentation du cep (1 pied produit 1 litre). Limitation des traitements phytosanitaires par suivi des cultures en lutte raisonnée. Limitation du désherbage par travail du sol et enherbement maîtrisé.

Vinification :

Pressurage direct en grappes entières pour limiter l'oxydation et préserver le caractère fruit du cépage. Pressoir de dernière technologie. Repos pré-fermentaire à 10°C durant 8 jours. Fermentation à basse température (18°C) pour sublimer l'expression fruitée. Elevage sur les lies fines pendant 3 mois.

Millésime 2016 :

Visuel : Brillant, reflets rose paille.

Olfactif : S'ouvre à l'aération par des notes de fruits rouges.

Dégustation : Perlant et acidulé. Les fruits du merlot s'appuie sur le léger perlant pour donner à ce rosé fraîcheur et équilibre.