CHÂTEAU ROUGET 2004

Après la canicule et la sècheresse du millésime 2003, 2004 est un millésime de grands rendements qui a demandé beaucoup de maîtrise dans les vignes et un tri draconien au chai. Grace à cette sélection rigoureuse nous avons réussi à donner naissance à un millésime structuré avec un bon potentiel de garde.
Malgré les précipitations de la deuxième quinzaine du mois d'août, le printemps et l'été furent très équilibrés et classiques dans l'appellation. Le cabernet franc et le merlot ont atteint une maturité optimale grâce à un mois de septembre chaud et ensoleillé. Les vendanges ont débuté mi-septembre.

TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, alliée à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, sont plantées à une densité de 7500 pieds/ha.

TRAVAIL DES SOLS

Griffages, labourages, enherbement, sélection massale minutieuse et lutte phytosanitaire raisonnée sont les maîtres-mots du chef de culture.

VENDANGES

Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg. Approche intra parcellaire pour garantir un niveau de maturité optimal. Tri sélectif à la réception sur double table et égrenage.

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation en cuves bois ou inox par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques neuves (33%) et d'un vin. Le collage est traditionnel, aux blancs d'oeuf frais.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en décembre 2013)
Robe : D'une belle robe grenat avec des reflets de brique.
Nez : Elégant sur des notes de café, de caramel et de fruits noirs, légèrement épicé.
Bouche : Chocolat et cerise noir, figue et pruneau. Belle longueur en fin de bouche sur des tanins soyeux et mûrs.
Potentiel de garde : 2020 - 2025