



CHÂTEAU ROUGET 2005

TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, allée 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 & ÉLEVAGE

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 septembre 2013)

Robe : Grenat intense et profond.

Nez : A la fois gracieux et majestueux, il est marqué par les épices, les fruits mûrs et des notes légèrement torréfiées.

Bouche : Élégante et raffinée, elle possède une attaque suave et intense sur des notes de fruits noirs, cassis et réglisse. Sa grande longueur révèle la truffe, le cuir et les sous-bois. Les tanins sont parfaitement fondus et soyeux en fin de bouche.

Potentiel de garde : 20-25 ans

