CHÂTEAU ROUGET 2007

Rarement, le chaud et le froid n'auront soufflé aussi fort sur Rouget qu'au cours de ce millésime ! Sans hiver froid et sec, la vigne a repris un développement très précoce (jusqu'à 2 semaines d'avance par rapport à la normale).
Nous avons pris la décision de réguler les rendements très tôt dans le cycle végétatif. C'est un combat sans merci que nous avons mené tout l'été contre les poussées de mildiou et d'oïdium présents à quelques encablures de nos vignes. La fraîcheur et l'humidité des mois d'été ont fortement ralenti la maturation des baies et provoqué de grandes hétérogénéités suivant les terroirs et les cépages. Heureusement, les trois semaines de soleil et de vent précédant la récolte en septembre furent salvatrices.

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

Vinification 40% vendanges intégrales en fûts, 60% en cuves bois 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 Avril 2014)
Robe : Belle robe grenat.
Nez : Incroyablement sensuel et élégant, Touche de truffe avec de belles notes de fruits noirs.
Bouche : Notes de caramel et de fruits noirs (cassis, cerises, prunes) enrobées par des tanins soyeux et opulents. Une note légèrement boisée avec une touche

CHÂTEAU ROUGET 2007

de minéralité. La finale est séduisante et persistante.
Potentiel de garde : Ce vin s'appréciera dès aujourd'hui, et évoluera encore pendant 10 à 15 ans.