CHÂTEAU ROUGET 2012

Rouget 2012 est un millésime rare mais précieux.
Le cycle végétatif de la vigne a débuté pendant une période météorologique compliquée où alternaient pluies et variations de températures (à la hausse comme à la baisse). Il a donc fallu se battre tôt dans la saison contre des vecteurs de maladies telles que l'oïdium et le mildiou qui ne demandaient qu'à éclore. Un été chaud et sec s'en est suivi, ayant pour effet de concentrer et d'accélérer la maturité alcoolique, tout en ralentissant la maturité phénolique. Une fois encore, septembre a été déterminant. Les petites pluies du début du mois et le beau temps jusqu'au 10 octobre ont permis aux peaux des raisins de se retendre et aux équilibres acidité/maturité de donner des baies savoureuses et saines.

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 septembre 2014)
Robe : Rubis intense avec des reflets pourpres.
Nez : Expressif sur des fruits noirs et rouges avec des notes élégantes de vanille et d'épices.
Bouche : Opulente et structurée avec de notes de prune, cassis, mûre et

CHÂTEAU ROUGET 2012

chocolat. Finale tout en longueur sur des tannins mûrs et soyeux avec une touche épicée et des notes grillées.
Potentiel de garde: 15 - 20 ans. Il pourra être dégusté à partir de 2015 mais nous recommandons de le garder en cave 3 à 5 années supplémentaires si vous souhaitez découvrir l'ensemble de sa palette aromatique.