



CHÂTEAU ROUGET 2015



2015 démarre avec un débourrement relativement tardif, compensé très vite par un mois d'avril chaud. Vers mai-juin, on constate une floraison très homogène et rapide dans une période sèche et chaude, conditions idéales de floraison présageant d'un beau potentiel.

La période sèche devient caniculaire de mi-juin jusqu'à fin juillet. Heureusement, début août, les précipitations nécessaires à une véraison optimale arrivent et permettent une véraison très rapide, augurant là encore d'une maturité homogène à la vendange. Le mois d'août reste chaud, et septembre avec ses nuits froides et ses journées chaudes permet une fin de maturation autorisant une belle complexité, en douceur.

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 barriques et en petites cuves tronconiques de chêne par parcelle, puis élevage en barriques neuves (33%) et d'un vin.