



## 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.