CHÂTEAU ROUGET 2016

2016 est un grand millésime, généreux et séduisant, dont le profil climatique singulier restera dans les mémoires : froid et humide jusqu'à fin juin, avec des pluies torrentielles en début d'année puis chaud, voire saharien, et sec jusqu'à la fin des vendanges.
Le merlot a souffert de ce stress hydrique excessif, plus que le cabernet franc, plus robuste qui aime les sols précoces et les millésimes secs. Heureusement, les sols riches en argile de nos vignes ont retenu l'eau tombée presque continuellement l'hiver et le printemps, et l'ont restauré pour les abreuver.
Les vins sont concentrés et frais, tout en texture et en amplitude

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.