



CHÂTEAU ROUGET 2020



Malgré un hiver aux cumuls pluviométriques largement excédentaires, le débourrement démarre précocement fin mars. Durant la première quinzaine d'avril, les températures estivales, situées entre 22 et 26 degrés, activent la pousse de la vigne. A la mi-mai, la majorité des parcelles est au stade de boutons floraux.

Les sols argileux de la rive droite, gorgés d'eau pendant l'hiver et le printemps, permettront de supporter la canicule estivale.

Les vendanges sont très précoces, puisqu'elles débutent le 15 septembre 2020 et se terminent quinze jours plus tard.

Les vins sont onctueux et fruités, et présentent une belle concentration, avec de la tension et beaucoup de fraîcheur. 2020 se présente ainsi comme un millésime charmeur, accessible, combinant la rondeur de 2018 et les tannins frais et veloutés de 2019.

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 30% vendanges intégrales, 70% cuves bois

Elevage 30% bois neuf