CHÂTEAU ROUGET 2022

Après un hiver doux et sec, la vigne a entamé son cycle végétatif très tôt. Malgré quelques gelées printanières, nos tailles tardives ont protégé les ceps. Le printemps et l'été ont été marqués par des températures exceptionnellement élevées, compensées par quelques ondées bénéfiques. Grâce à la maîtrise des couverts végétaux et à la profondeur des racines, nos vignes ont mûri sereinement jusqu'à la vendange, débutée le 6 septembre et terminée le 20 septembre 2022, la plus précoce de Château Rouget.

Les rendements ont été faibles en raison de baies plus petites, mais les jus se sont révélés d'une grande qualité : mûrs, frais et élégants malgré la canicule. Une vinification peu interventionniste a permis de préserver leur éclat, offrant des vins équilibrés et taillés pour la garde.

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

Elevage 30% bois neuf
Alcool : 14%

Produits en conversion vers l'Agriculture Biologique certifiés par FR-BIO-10