

LE CARILLON DE ROUGET 2015

TERROIR

Ce terroir d'argiles plus aériennes que celles des vignes de Château Rouget, combiné à la relative jeunesse du vignoble par rapport à celui du Grand Vin, résultent en une maturité des raisins plus rapide et confèrent au Carillon de Rouget la rondeur et le caractère gourmand qui le caractérisent.

ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une vingtaine 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-mot 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 & ÉLEVAGE

Fermentation en cuves inox par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques d'un vin. Nous avons mis ce millésime en bouteille en jour fruit selon le calendrier lunaire, afin de permettre au vin de trouver rapidement sa pleine expression.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2017)

Robe : Rouge rubis soutenu

Nez : Expressif sur les fruits rouges et noirs mûrs.

Bouche : Généreuse, riche et ample sur des notes de fruits noirs, la fin de bouche suave sur des tanins enrobés et chaleureux.

Potentiel de garde: 10 ans

