



## Château de Rouillac Rouge A.O.P. Pessac-Léognan

### Variedades

64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot.

### Tipo de vino

Vino Tinto con 15 meses de crianza en barrica francesa. Clasificado Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

### Parámetros analíticos

Alcohol: 13,5 %

### Elaboración

Elaboración: Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de temperatura controlada. Tiempo de maceración: 20 días. Remontados mecánicos.

Crianza: El vino se cría entre 12 y 15 meses: entre un 25 % y un 30 % en barricas nuevas de roble francés y un 70 % en barricas de roble previamente usadas, principalmente del bosque de Bercé-Jupilles (Sarthe).

Producción: 40 000 botellas.

Enólogo consultor: Eric Boissenot.

### Nota de cata

Color: Color carmín intenso con reflejos violetas.

Nariz: Un bouquet rico e intenso compuesto por semillas de trigo sarraceno, cereza, avellanas tostadas y un toque de pimienta de Guinea.

Boca: En boca es potente, pero respeta la suavidad de los taninos. La impresión general es infinitamente larga y amplia, brindando una sensación de profundidad.

### Maridaje

Tras unos años de crianza, sin duda se convertirá en un elemento fundamental de grandes momentos gastronómicos, desde el aficionado hasta el chef con estrella Michelin.

## Premios

- 92-92/100 La Revue du Vin de France
- 93-94/100 Bettane Desseauve
- 93-94/100 Terre de Vins