



Château de Rouillac Blanc

A.O.P. Pessac-Léognan

Variedades

89% Sauvignon Blanc, 9% Sauvignon Gris, 2% Sémillon.

Tipo de vino

Vino Blanco sobre lías y criado en barrica francesa. Clasificado Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

Parámetros analíticos

Alcohol: 13,5 %

Elaboración

Maceración con hollejos - Prensado neumático en frío. Fermentación alcohólica en barricas de roble francés.

Crianza: Sobre lías durante 8 meses: 1/3 en depósitos de acero inoxidable, 2/3 en barricas de roble francés, 30% de las cuales son nuevas (robles del bosque de Bertrange en la región de Nièvre). Removido regular de lías.

Producción: 4.000 botellas

Enólogo consultor: Eric Boissenot

Nota de cata

Color: Pajizo brillante y pálido. Aroma intenso y complejo a cítricos, Nariz: Aroma intenso y complejo a cítricos, kumquat y pomelo, con notas de flor de saúco y acacia.

Boca: En boca es pleno, con un final largo y refrescante que desemboca en un vino cálido, generoso y bañado por el sol.

Premios

- 94/100 Decanter
- 92-93/100 vvWine
- 93/100 Terre de Vins
- 95/100 Bettane Desseauve