



Château de Rouillac Rouge

A.O.P. Pessac-Léognan

Cépages

64 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot.

Type de vin

Vin rouge élevé 15 mois en fûts de chêne français. Classé Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

Paramètres analytiques

Alcool : 13,5 %

Élaboration

Fermentation alcoolique et macération en cuves à température contrôlée.

Durée de macération : 20 jours. Remontages mécaniques.

Élevage: Élevé entre 12 et 15 mois : entre 25 % et 30 % en fûts de chêne français neufs et 70 % en fûts déjà utilisés, principalement issus de la forêt de Bercé-Jupilles (Sarthe).

Production: 40 000 bouteilles.

Oenologue consultant: Éric Boissenot.

Note de dégustation

Couleur : Rouge carmin intense aux reflets violets.

Nez : Bouquet riche et intense mêlant des notes de graines de sarrasin, de cerise, de noisettes grillées et une touche de poivre de Guinée.

Bouche : Puissante tout en respectant la douceur des tanins. L'ensemble offre une sensation ample et d'une longueur remarquable, révélant une grande profondeur.

Accords mets et vins

Après quelques années de garde, ce vin deviendra sans aucun doute un incontournable des grands moments gastronomiques, du passionné au chef étoilé Michelin.n.

Prix

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