



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

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 procedentes del bosque de Bercé-Jupilles (Sarthe).

Producción: 40.000 botellas.

Enólogo consultor: Eric Boissenot.

Nota de cata

Color: Carmín intenso con reflejos violetas.

Nariz: Bouquet rico e intenso con notas de semillas de trigo sarraceno, cereza, avellanas tostadas y un toque de pimienta de Guinea.

Boca: Potente, respetando la suavidad de los taninos. La impresión general es amplia y de persistencia infinita, aportando una gran sensación de profundidad.

Maridaje

Tras unos años de crianza, se convertirá sin duda en un vino clave para 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