



CHÂTEAU ROUGET

POMEROL

2015

TERROIR

Composé en surface de graves, tantôt argileuses, tantôt sablonneuses. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses.

La composition des sols, alliée à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une quarantaine 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-mots 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 ET ELEVAGE

Fermentation en barriques et en petites cuves tronconiques de chêne par parcelle, puis élevage en barriques neuves (33%) et d'un vin.

