



NOT 4 U

Bordeaux Premium Wine

Encépagement : 20% malbec, 60% merlot, 20% Cabernet Franc ; âge moyen 55 ans.
Terroir : Coteaux de calcaire à astéries revêtu en surface de 30cm à 1 mètre d'argile brune.
Mode de conduite : Enherbement total maîtrisé. Taille en Guyot double, charge de 6 yeux.
Pallissage élevé (1,90m).
Ebourgeonnages. Effeuillages. Vendanges vertes. Rendement maîtrisé à 25hls/ha,
Sélection manuelle des meilleurs grappes répondant aux exigences d'un vin d'excellence.
Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation alcoolique et macération
sont de longue durée afin d'extraire les arômes et donner au vin toute sa puissance.
Fermentation malolactique en barriques neuves françaises.
Elevage : 24 mois. 100% barriques neuves de chêne Français. Ouillage hebdomadaire.

En 2009, il a été produit 979 bouteille de Château Rousselle NOT 4 U.

Vincent Lemaitre a senti qu'avec un tel millésime on pouvait obtenir quelque-chose d'excellent.

Seule les année d'excellence permette d'élaborée un tel vin.

Dégustation:

A l'ouverture, l'attaque est soutenue avec une complexité de tanins de chêne et un joli fruité.

Un vin aux tanins enrobés et gras qui offrent une fin de bouche très longue,

Château Rousselle Not 4 U revêt une robe grenat profonde et étincelante, aux expressions de fruits très marquées qui trouvent un équilibre extraordinaire avec la richesse du bois. Les arômes de fruits noirs, mûre, cerise, griotte, cassis, s'harmonisent à des notes florales dominées par la violette du malbec et, grâce au bois, se révèlent aussi des saveurs de pain grillé, de vanille, d'épices ; auxquelles s'ajoutent les notes minérales du terroir. La cuvée NOT 4 U est un vin très travaillé, dont les tanins vont s'affiner au cours de ses 4 premières années, suivre son évolution est une aventure passionnante pour tous les amateurs. Après 4 ans, paré d'une rare finesse, il entrera dans sa phase de vieillissement. C'est un vin de longue garde.

Associations vin / mets :

Il se mariera avec toutes les viandes blanches, rouges, et leurs sauces ; et bien sûr le gibier et les fromages de caractère.

Bouchon : liège naturel, de qualité Extra.

Conditionnement : Bouteille bordelaise sommelière lourde. Cirée à la main.

Emballage : Carton individuel et feuille de papier de soie

AOC : Côtes de Bourg

Mise en bouteille au Château .

