



Château Roussele EMOTION

Grand vin de Bordeaux

Dégustation : Un vin qui trouve un équilibre parfait entre les tanins de fruit et les tanins de bois. Les arômes de fruits rouges et noirs – framboise, myrtille, cerise – s’enrichissent des tonalités réglisse du merlot, auxquelles s’ajoutent des notes épicées d’herbes sèches sauvages – thym, romarin – et des notes minérales du terroir.

En bouche, le Château Roussele est souple et onctueux, un vin à concentration exceptionnelle, fruité, rond, gras, avec une finale d’une longueur remarquable. Il peut vieillir 10 ans et plus selon les millésimes.

Associations vin/mets : Ce vin s’accordera à merveille avec tous les mets et sera notamment un excellent compagnon pour toutes les viandes, les poissons gras, les fromages et les pâtisseries.

Surface : 14 hectares.

Encépagement : Majorité de merlot, cépages complémentaires cabernet sauvignon, et malbec, âge moyen des vignes 40 ans.

Densité : 5700 pieds/hectare.

Terroir : Coteaux de calcaire à astéries revêtu en surface de 30 cm à 1 mètre d’argile brune.

Mode de conduite : Enherbement total maîtrisé. Taille en Guyot double, charge de 7 yeux. Palissage élevé (1,90m). Ebourgeonnages. Effeuilages. Vendanges vertes. Rendement maîtrisé 50 hl/ha.

Chai : Thermo-régulé. Modernisé en 2000.

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.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français 50% neuves et 50% de deuxième vin. Ouillage régulier.

Etiquetage : Etiquette traditionnelle. Impression avec dorure à chaud.

Bouchon : Liège naturel. Mentionne le site internet du Château.

Conditionnement : Bouteille lourde tradition, disponible en demi bouteille et magnum.

Emballage : Cartons de 6 et 12 bouteilles ou caisses bois à la demande. Grande bouteilles de 3, 6, 9, 12, 15, 18 litres à la demande.

AOC : Côtes de Bourg – Premier bourgeois en 1868.

Mise en bouteille au Château



Conseils de dégustation :

Chamber, si possible, 48 heures avant ouverture. Décanter une demi-heure avant de servir.



Contre étiquette

Chateau Rousselle Tradition

Format 9cm X 7cm

Avec ou sans GENCOD

Personnalisation pour quantité supérieure à 1300

Couleur avec supplément

CHATEAU ROUSSELLE
Depuis 1636

Classé par ordre de mérite
1er BOURGEOIS
Féret & Cocks édition 1868
Majorité de merlot,
cabernet sauvignon et malbec
Elevé en barriques

Issu d'une exploitation certifiée au niveau 3
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Un vin chaleureux et élégant, aux arômes de fruits rouges et noirs et d'herbes sauvages séchées, à l'équilibre parfait entre tanins de fruits et de bois. Il s'accorde à merveille avec toutes les viandes, poissons gras, fromages et pâtisseries.

CONTIENT DES SULFITES

Ce vin a obtenu de nombreuses références historiques, notes et médailles consulter nos pages sur internet chateaurousselle.com

Lot BBO16

2016 noté par James Suckling
90 points

14% vol

3 760085 66004 5



3 76008566 004 5