



Château Grande Rouchonne 2012

AOC Saint-Émilion grand cru (Bordeaux), Rouge 2012

Couleur rouge intense, notes fruitées mûre légèrement toastées. En bouche les tanins sont présents sans amertume ni astringence, le gras du vin est agréable. Un beau millésime.

LE VIN

Petite propriété de deux hectares sur la commune de Vignonet, production limitée à 13 000 bouteilles de grand cru. Vin de garde à conserver jusqu'à 12 ans suivant les millésimes.

LE MILLÉSIME

Bonne année, faible production, à déguster de préférence avant 2022.

TERROIR

Sables et graves.

A LA VIGNE

Sols travaillés un rang sur deux, avec enherbement, pas de désherbage chimique. Traitement en lutte dite raisonnée.

VINIFICATION

Après la récolte un tri manuel de la vendange est fait avant encuvage. La vinification est traditionnelle. L'élevage se fait durant un an en barriques avec 1/4 de futs neufs, 1/4 de un an, 1/4 de deux ans et 1/4 trois ans.

CÉPAGES

Merlot : 90%, Cabernet : 10%

SERVICE

Les conditions de bonne garde des vins imposent d'avoir une cave fraîche entre 12°C et 17°C constants. Servir légèrement frais de 17°C à 18°C, ouvrir de préférence 1 heure avant le service.

ACCORDS METS-VINS

Viandes en sauce, gibier, viande grillée, tous fromages, viandes blanches.

AVIS & RÉCOMPENSES



Or

"Médaille d'or"

Concours des Grands Vins de France à Macon

