

## Château Grande Rouchonne, AOC Saint-Emilion grand cru, Rouge, 2019

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France



Un grand cru aromatique, des tanins soyeux et élégants, la rondeur et le gras du merlot avec une note boisée. Agréable à déguster après 4 à 5 ans de vieillissement il se garde dans une bonne cave de 10 à 15 ans suivant le millésime.

### L'HISTOIRE

Un vin agréable même dans sa jeunesse, les tanins sont ronds sans agressivité

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 est de très belle qualité, la maturité excellente de la vendange a donné des vins riches en arômes et en concentration, l'élevage sous bois a complété cette richesse. Attendre 2 à 3 ans avant de le déguster.

### SITUATION

Situé au sud de l'appellation Saint Emilion dans le village de Vignonet où se trouvent notre chai et notre bureau.

### TERROIR

Terroir de graves fines et de sable une terre riche.

### A LA VIGNE

Le vignoble certifié haute valeur environnementale est travaillé dans le respect de la nature et des sols, pas de désherbage, pas d'engrais chimiques, pas d'utilisation de produits phytos CMR.

### DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

27 septembre 2019

### VINIFICATION

Vinifié de façon très traditionnelle avec un soin particulier apporté au tri de la vendange,

### ELEVAGE

ce vin est élevé en barrique pendant un an pour enrichir ses arômes et affiner ses tanins

### CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 94hl

Superficie du vignoble: 2 ha

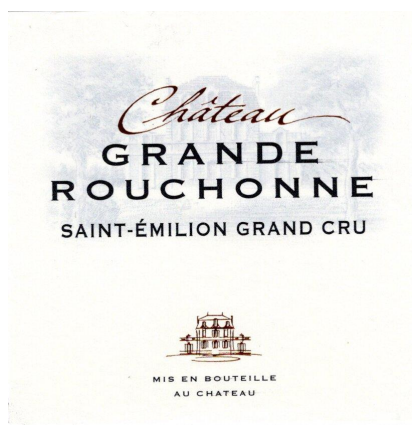
Rendement: 47 hL/ha

Age moyen des vignes: 55 ans

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.



### SERVICE

Il est souhaitable de carafier ce vin quand il est jeune 1 à 2 heures avant de servir.

Température idéale 18°

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans



---

## Château Grande Rouchonne, AOC Saint-Emilion grand cru, Rouge, 2019

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

---

### DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges cassis mûres, la robe est rouge rubis. en bouche les tanins sont présent avec élégance et rondeur. la finale est persistante bien équilibrée.

### ASPECT VISUEL

robe rubis

### AU NEZ

Aromes fruits mures cassis, myrtilles.

### EN BOUCHE

Tanins présents, Un vin avec un boisé bien fondu élégant.

### ACCORDS METS-VINS

Se marie très bien avec les viandes rouges grillées, mais également avec la volaille. Très agréable avec les fromages.