

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.

PRÉSENTATION

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.

À 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.

VENDANGES

27 septembre 2019

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10%

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.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 94hl

Superficie du vignoble: 2 ha

Rendement: 47 hL/ha

Âge moyen des vignes: 55 ans

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



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 GOURMANDS

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