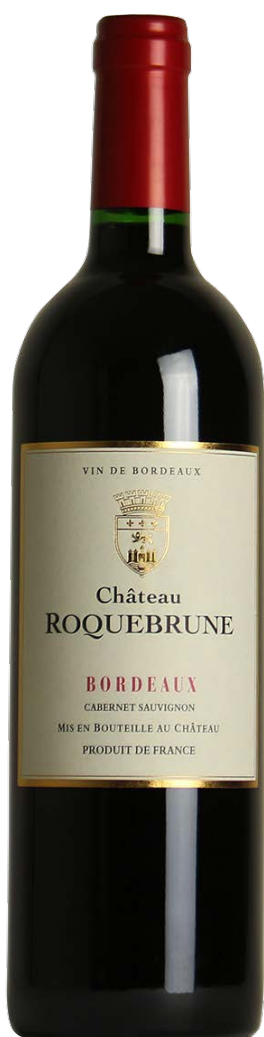




CHÂTEAU ROQUEBRUNE

BORDEAUX ROUGE



A.O.C. : Bordeaux rouge

Commune : Cénac

Superficie du vignoble : 16 hectares

Terroir : Plateau argilo-graveleux

Encépagement : 70% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
5% Malbec

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 15 jours à 3 semaines.

Élevage : 6 mois en fûts de chêne et en cuves

Notes de dégustation :

Un vin puissant à la robe soutenue. Des notes de fruits mûrs relevées d'épices. L'élevage en barriques affine les tanins et leur confère un caractère soyeux et élégant. S'accorde avec les viandes rouges. Son caractère épicé lui permet d'accompagner des plats plus relevés.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX