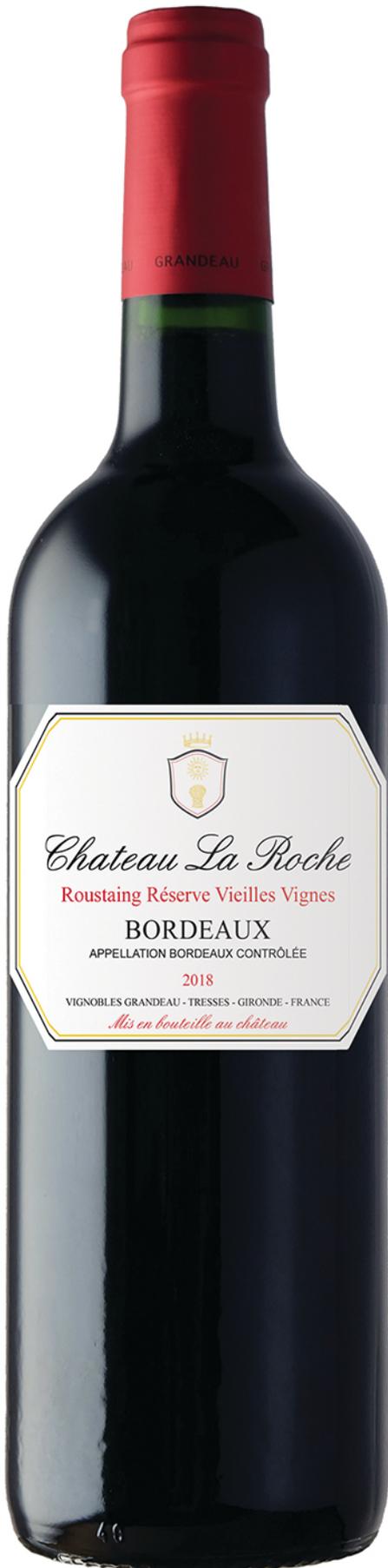


Château La Roche



Roustaing Réserve Vieilles Vignes BORDEAUX

CÉPAGE GRAPE VARIETY

85% Merlot
10% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

2018

VINIFICATION

Vendanges mécaniques à maturité optimum sur 6ha50 de vignes - Eraflage, passage au fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 10%. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique à 28°C. Remontage biquotidien avec aération. Cuvaision de 22 jours.



Membre d'une association certifiée ISO 14001 et HVE3 (Haute Valeur Environnementale), nous nous engageons à respecter la nature, cultiver dans la tradition et protéger l'environnement.

75 cl carton de 6
75 cl carton de 12

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Belle brillance, couleur grenat aux reflets violines et au disque rubis. Au premier nez, le vin déploie des arômes délicats de framboise, de baies de cassis, puis devient plus floral et complexe avec des touches de fruits secs, de noisettes craquantes. En bouche, l'attaque est fraîche et épicée, la trame est suave, harmonieuse avec un touché de tanins délicat et beaucoup de fruits rouges, cerise à noyaux, très juteux. La finale est fraîche, nerveuse, doucement épicée avec cette sensation de fraîcheur presque "menthe poivrée" qui prolonge l'expérience. Un vin fin et gourmand, délicatement aromatique.