

CHÂTEAU LA ROCHE

CÔTES DE BORDEAUX



CÉPAGE GRAPE VARIETY

80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

2018

VINIFICATION

75 cl

carton de 6

Vendanges mécaniques à maturité optimum - Eraflage, passage au fouloir. Sulfitage sur la vendange en fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 10 à 20%. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Remontage biquotidien avec aération. Cuvaison de 21 jours.

Grapes are harvested mechanically at their optimal maturity, taken of the stalks and put in tanning drums followed by the adding of sulfites – Cold maceration for 3 to 4 days to extract the colour and the fruity notes. Followed by 10 to 20 % bleeding in the vat. Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily – Fermentation for 21 days.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Robe profonde et noire, explosion de fruits au nez, cassis, mûres, épices. Les tannins charment le palais par leurs puissances et leur gras. La finale est ample, charnue et concentrée.

Deep dark color aromas of red fruits explode on the nose with notes of blackcurrant, raspberries and spices. Charming tannins in the mouth, with powerful and intense flavour. Finale is very fleshy, big and much concentrated.

