



CHÂTEAU ROUGET 2008



Un printemps pluvieux et capricieux a perturbé la floraison. La coulure et le millerandage nous ont préparés à des rendements extrêmement faibles. Malgré tout les vignes ont conservé un très bon état sanitaire. Le vignoble a profité d'un été doux, très sec et favorable à la production de vins de grande qualité. En août la pluie revient malheureusement en force. Le retour d'un beau temps sec, ensoleillé et très doux en septembre a permis au Merlot et au Cabernet Franc d'atteindre une bonne maturité avec des baies saines. Les vendanges au Château Rouget ont débuté fin septembre.

TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, alliée à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

ENCÉPAGEMENT

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, sont plantées à une densité de 7500 pieds/ha.

TRAVAIL DES SOLS

Griffages, labourages, enherbement, sélection massale minutieuse et lutte phytosanitaire raisonnée sont les maîtres-mots du chef de culture.

VENDANGES

Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg. Approche intra parcellaire pour garantir un niveau de maturité optimal. Tri sélectif à la réception sur double table et égrenage.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification 40% vendanges intégrales en fûts, 60% en cuves bois par parcelle puis élevage de 18 mois en barriques neuves (33%) et d'un vin. Le collage est traditionnel, aux blancs d'oeuf frais.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2012)

Robe : Rubis avec des reflets légèrement pourpre.

Nez : Premier nez sur des notes de chocolat, de pruneau et de cerise noir, suivi d'un deuxième nez sur des notes grillées et épicées.

Bouche : Vanillée avec des notes de figue et de pruneau, de fruits secs, de cassis et de cerise. Une fin de bouche suave et persistante, minéral avec une touche élégante de truffe sur des tanins mûrs et enrobants.

Potentiel de garde: 2020 - 2025.