



## CHÂTEAU ROUGET 2017



Après un début d'hiver anormalement sec, février et mars 2017 voient tomber des quantités d'eau rarement observées dans le vignoble. Le débourrement de la vigne s'est enclenché précocement et la végétation est très avancée au mois d'avril.

Les 28 et 29 avril, un épisode de gel sans précédent depuis 25 ans touche les parcelles les plus à l'ouest de la propriété, handicapant irrémédiablement le futur Carillon de Rouget 2017.

Les températures élevées de début mai permettent aux vignes épargnées de continuer à pousser régulièrement et sainement. La floraison a été parfaitement homogène sur merlots comme les cabernets francs, les raisins étaient totalement vérés le 12 juillet.

Débutées le 20 septembre, les vendanges relevaient de la haute couture puisque chaque parcelle a été ramassée en plusieurs fois en fonction de la maturité.

### TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, allée 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

Alcool 14.5+%.

Vinification 40% vendanges intégrales, 60% cuves bois.

Elevage 30% bois neuf.

Mis en bouteille le 20 Mai 2019.