

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU ROUSSET LOBKOWICZ

DEPUIS 1631
CÔTES DE BOURG

Château Rousset Côtes de Bourg 2017



VIGNOBLE – CUVEE TRADITIONNELLE

Superficie totale :	21 hectares, production : 15 ha, jeunes vignes : 6 ha
Appellation :	AOC Côtes de Bourg
Assemblage :	60% Merlot / 25% Cabernet Sauvignon / 15% Malbec
Age moyen du vignoble :	25 ans
Densité de plantation :	5000 pieds /ha
Terroir :	Argile profonde recouvert de graves rouges

CULTURE

- Enherbement maîtrisé, travail mécanique du sol 1 rang sur 2.
- Gestion raisonnée des intrants.
- Taille guyot double.
- Vendanges mécaniques.

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve ciment.
- Durée de macération de 2 mois.
- Élevage de 16 mois :
 - 80% en foudre de 40hL de chêne français en chauffe moyenne.
 - 20% en barriques neuves de chêne français en chauffe moyenne.

VALEURS ŒNOLOGIQUES

Titre alcoométrique :	12.87%
Acidité totale :	3.19g/l H ₂ SO ₄
PH :	3.65
Dioxyde de soufre total :	74 mg/l

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU
ROUSSET LOBKOWICZ

DEPUIS 1631
CÔTES DE BOURG

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le millésime 2017 possède une jolie robe grenat à l'intensité soutenue.

Le premier nez est fin et aromatique, on y perçoit des subtiles notes de fruits noirs, de sous-bois et de lard fumé. Après aération, le vin s'ouvre sur des notes plus épicées comme le poivre blanc et une finale végétale sur le thym et le romarin.

En bouche l'attaque est franche et remplie de fraîcheur, l'acidité lui apporte un bel équilibre. Le fruit noir se dégage en premier suivi de notes empyreumatiques comme le moka. La finale épicée offre une belle longueur. C'est un vin corpulent en bouche avec des tannins bien présents qui lui confère une bonne capacité de garde.

Château Rousset 2017, cuvée traditionnelle, est complexe et vif, il saura s'épanouir dans sa jeunesse après un passage en carafe.

