



CHÂTEAU LA ROSE CHATAIN

AOC LALANDE DE POMEROL



SÉLECTION DE VIGNES DE NÉAC

Superficie : 5 ha

Sols : **Argiles pures, et graves argileuses**

Cépages : **70% Merlot,**

15% Cabernet Franc,

15% Cabernet Sauvignon

Densité : **6 000 pieds / ha**

Rendements : **45 à 50 hl / ha**

Age moyen des vignes : **30 ans**

VITICULTURE :

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel

Pas d'herbicide, labour sous le rang

Traitements biologiques

Traitements conventionnels si nécessaire uniquement

Effeillage sur une face

Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées

Cuvaison de 3-4 semaines

Elevage en barriques pendant 12 mois

Cœnologue conseil : Gilles Pauquet

Production : 35.000 bouteilles / 3.000 caisses

RÉCOMPENSES :

2010 : Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard

2013 : Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard



NOTES DE DÉGUSTATION :

2008 : Belle robe rouge aux reflets grenat. Nez de fruits rouges mûrs, légères touches réglissées. La bouche est fondue, elle s'exprime dans un style épanoui mais demeuré très frais. Un vin assez complet.

2010 : Robe soutenue, reflets d'évolution. Nez épanoui, ambiance sous-bois, fruits compotés, cuir frais. Bouche mature, équilibre parfait tant sur le plan de la matière que des arômes. Les tanins sont fondus, la puissance maîtrisée. Un vin à son apogée.