

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHATEAU ROUSSELLE - COTES DE BOURG

Appellation: Cotes De Bourg AOC

Cépage: 75% merlot, 20% cabernet sauvignon, 3% malbec et 2% cabernet franc; âge moyen des vignes 40 ans.

Région: Bordeaux

Vinification : Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation alcoolique et macération sont de longue durée afin d'extraire les arômes et donner au vin toute sa puissance. Elevage : 12 mois en barriques de chêne français 50% neuves et 50% de deuxième vin. Ouillage régulier.

Dégustation: Un vin qui trouve un équilibre parfait entre les tanins de fruit et les tanins de bois. Les arômes de fruits rouges et noirs framboise, myrtille, cerise - s'enrichissent des tonalités réglisse du merlot, auxquelles s'ajoutent des notes épicées d'herbes sèches sauvages - thym, romarin - et des notes minérales du terroir. En bouche, le Château Rousselle est souple et onctueux, un vin à concentration exceptionnelle, fruité, rond, gras, avec une finale d'une longueur remarquable. Il peut vieillir 10 ans et plus selon les millésimes.

Accords: Ce vin s'accordera à merveille avec tous les mets et sera notamment un excellent compagnon pour toutes les viandes, les poissons gras, les fromages et les pâtisseries.

Producteur: Situé à quelques centaines de mètres de l'Estuaire de la Gironde, parmi les coteaux qui jalonnent la rive droite entre Blaye et Bourg, Château Rousselle vous invite au pays de l'enfance du vin de Bordeaux. Après avoir rendu à la maison de Rousselle sa noblesse, Vincent Lemaitre continue de travailler sans relâche à produire le vin dont il rêvait lorsqu'il n'était qu'un amateur : un grand vin de Bordeaux à un prix abordable.