

Vignoble Rollet depuis 1729. Héritière d'une longue tradition viticole, la famille Rollet n'a eu de cesse d'améliorer sa gamme de vins Saint-Émilion Grands Crus et d'appellations. Afin de satisfaire à cette exigence de qualité, de tout temps l'objectif permanent a été de produire de bons raisins ; un élevage traditionnel en barriques, adapté au caractère de chaque millésime, des assemblages des différents cépages qui renforcent la richesse de ces crus en soulignant "l'effet terroir".



80% Merlot  
20% Cabernet franc



14%



750 ml



Culture raisonnée, taille traitée par M. Duclos champion du monde de la discipline.  
Un premier tri sélectif est réalisé sur la parcelle.  
Rendement : 45 hl/ha  
Sols : limono-siliceux, sous sol calcaire  
Age vignes : 30 ans



Vinification traditionnelle avec éraflage et deuxième tri sélectif.  
Macération pré-fermentaire de 3 à 4 semaines.  
Contrôle température rigoureux et micro-oxygénation.  
Délestages, pigeages manuels.



Élevage en fûts de chêne Français pendant 12 mois,  
50% en barriques neuves et 50% en barriques de 1 vin.



**Couleur :**  
La robe grenat laisse de beaux reflets.

**Au nez :**  
Net et expressif.  
Les notes vanillées et mentholées sont prédominantes.  
Les arômes de fruits rouges frais prennent place.

**En bouche :**  
L'attaque est souple, les arômes bien distincts.  
Les arômes de mures fraîches se marient avec les notes toastées.  
Très belle persistance aromatique.

**Accords mets & vin :**  
Le Château Fourney peut être bu seul, ou accompagner vos repas, barbecues, vos viandes rouges ou blanches, vos fromages.

**Taux de sucre :** 0.45 g/L



Servir entre 17°C et 19°C.



Garde 15 ans

