

FRANCE

Rouge

Culture raisonnée

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 à 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-oxygénéation.  
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