

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 Fournay peut être bu seul, ou accompagner vos repas, barbecues, vos viandes rouges ou blanches, vos fromages.

Taux de sucre : 0.4 g/L



Servir entre 17°C et 19°C.



Garde 15 ans

Distinctions : 92 James Suckling
OR Concours de Bordeaux 2022

