

Vignobles ROLLET

Saint-Émilion AOC

Petit Fourney

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 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



13%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Un premier tri sélectif est réalisé sur la parcelle.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : limono-siliceux, sous sol ferrique
Age vignes : 25 ans



Vinification traditionnelle avec éraflage et deuxième tri sélectif.
Macération pré-fermentaire d'environ 3 semaines pour extraire les arômes de fruits frais.
Délestages, remontages.



L'objectif est de proposer un Saint-Émilion, bon et agréable, à la fois. Élégant et accessible.
Afin de préserver les arômes originels de ce cru, ce vin est élevé uniquement en cuve.



Couleur :
La couleur rubis est nette, le disque est brillant.

Au nez :
La fraîcheur des fruits rouges laisse place à des notes reglissées.

En bouche :
L'attaque est douce, les arômes de fruits viennent pour laisser place à des tanins soyeux. Aromes originels de fruits frais, agréable au palais, élégant.

Accords mets & vin :
A boire avec des viandes grillées ou rôties, des fromages doux.

Taux de sucre : 1.7 g/L



Servir entre 17°C et 19°C.



Garde 6 - 8 ans

