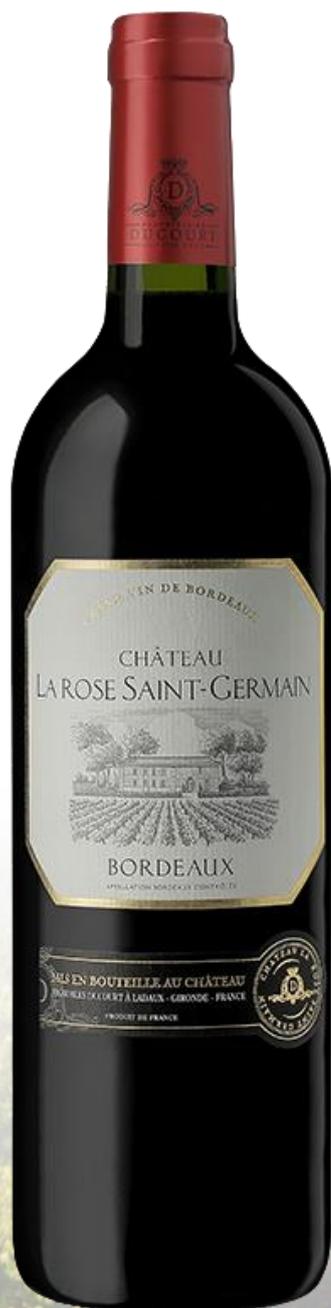




# CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

BORDEAUX ROUGE



Le Château La Rose Saint-Germain offre un panorama unique aux visiteurs curieux qui découvrent un paysage bucolique composé de vignes, de bois et de champs épousant les douces collines de l'Entre-Deux-Mers. Çà et là, ils aperçoivent aussi de vieilles bâtisses en pierre témoins d'une riche histoire locale. Le nom de cette propriété vient directement de son emplacement géographique : entre le lieu-dit « A La Rose » et les vestiges de l'église Saint-Germain de Campet datant du XIème siècle.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Surface :** 27 Ha

**Sol :** Limono-Argileux

**Encépagement :** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Méthode Culturelle :** Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

**Responsable du Vignoble :** Philippe Ducourt

## VINIFICATION

**Ramassage :** Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

**Macération :** Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

**Fermentation :** Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 2 à 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

**Elevage :** en fûts de chêne et en cuves inox

**Production annuelle moyenne :** 198 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis foncé

**Nez :** Fruits mûrs et épices, notes de grillé

**Bouche :** Structure tannique et élégante, de la matière ample et équilibrée. Une finale longue et fruitée.

**Accords mets/vins :** Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

**Distribution exclusive par les Vins de Crus.**