



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.