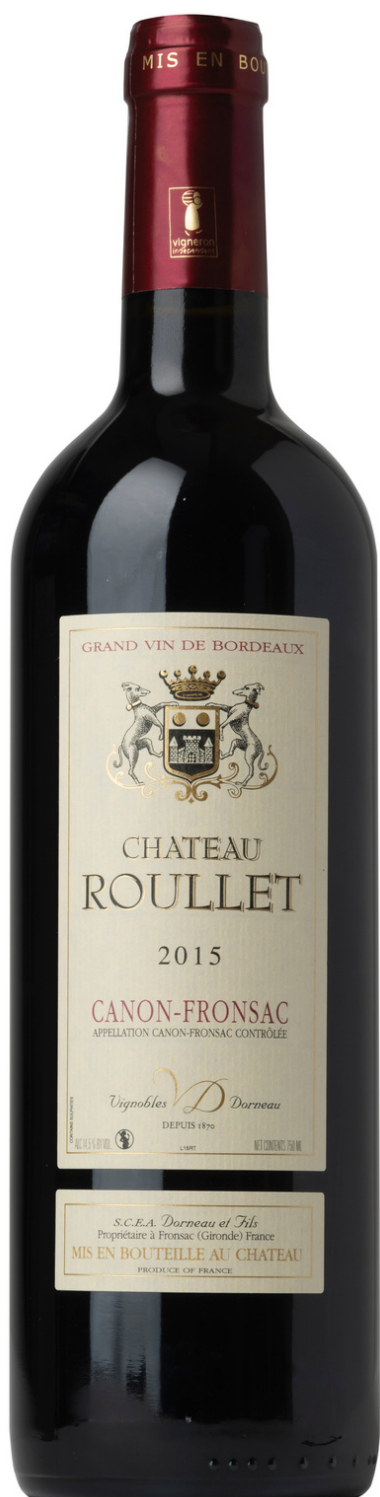


CHATEAU ROULLET

AOC CANON FRONSAC

95% MERLOT

5% CABERNET FRANC



FICHE TECHNIQUE

SUPERFICIE: 2Ha 50

SOL: Argilo-Calcaire

RECOLTE: Mécanique

VINIFICATION: Double triage de la vendange, macération pré-fermentaire à froid, longue cuvaison (4 à 6 semaines), micro-oxygénation, décuvage manuel

ELEVAGE: En futs pendant 12 à 16 mois (40-50% barriques neuves)

PRODUCTION: 4 000 - 10 000 bouteilles (selon millésime)

Largement dominé par le merlot, ce vin au nez généreux, aux notes des fruits noirs et d'une petite touche boisée. Le vin présente un solide potentiel tannique. Très expressif, franc, et puissant, le palais confirme cette impression et se révèle parfaitement équilibré. Une belle garde en perspective. A déguster entre 6 et 10 ans.