



CHÂTEAU ROUGET 2023

Terroir

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, allée à une bonne exposition, procure toute la typicité, l'élégance et la finesse des vins de Château Rouget.

Encépagement

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années en moyenne, sont plantées à une densité de 7500 pieds/ha.

Travail des sols

Pendant le repos végétatif : décompactage des sols et mise en place de couverts végétaux (semi de fèves, trèfles suivant les années) ces derniers assurent une auto fertilité des sols, une meilleure portabilité mais aussi minimisent les montées en températures pendant l'été.

Pendant le cycle végétatif : travail uniquement sous le rang, et entretien des couverts végétaux (tonte).

Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg. Approche intra parcellaire pour garantir un niveau de maturité optimal. Tri sélectif à la réception sur double table et égrenage.

Vinification & élevage

Vinification en cuves bois et cuves inox.

Élevage en barriques dont 30% de bois neuf.

Informations

En conversion AB depuis 2020, certifié en 2023.

Degré : 14% vol

Ph : 3.6

