



CHÂTEAU ROUGET

POMEROL



2020

Malgré un hiver aux cumuls pluviométriques largement excédentaires (650mm par rapport aux valeurs moyennes de 430mm), le débourrement démarre précocement fin mars.

Durant la première quinzaine d'avril, les températures estivales, situées entre 22 et 26 degrés, activent la pousse de la vigne. A la mi-mai, la majorité des parcelles est au stade de boutons floraux.

Les vendanges sont très précoces, puisqu'elles débutent le 15 septembre 2020 et se termine quinze jours plus tard.

Les vins sont onctueux et fruités, et présentent une belle concentration, avec de la tension et beaucoup de fraîcheur.

TERROIR

Composé en surface de graves et d'argiles. Des croupes graveleuses côtoient des terrasses argilo-graveleuses. La composition des sols, alliée 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

Griffages, labourages, enherbement, sélection massale minutieuse et lutte phytosanitaire raisonnée sont les maîtres-mots du chef de culture.

VENDANGES

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

VINIFICATION ET ELEVAGE

Alcool 14.5+%

Vinification 30% vendanges intégrales, 70% cuves bois

Elevage 30% bois neuf.