



Château LA ROSE POURRET

Saint-Émilion Grand Cru

Le Château LA ROSE POURRET apparaît dès le début du siècle, sous sa forme actuelle. Le vignoble d'un seul tenant, est situé à quelques centaines de mètres du clocher de Saint-Émilion, au cœur des meilleurs terroirs, voisin du château Beauséjour Bécot 1er Grand Cru Classé.

- Superficie :** 8 ha
- Age moyen des vignes :** 35 ans
- Encépagement :** 70% Merlot 30% Cabernet Franc
- Sol :** Terroir argilo sableux sur "crasse de fer", sables anciens.
- Vendanges :** Traditionnelles - effeuillage, vendanges en vert, vendanges manuelles.
- Vinification :** Traditionnelle, thermo-régulées. Macération longue pendant 3 à 4 semaines afin d'extraire le maximum de couleur et de tanins. Contrôle des températures.
- Elevage :** Le vin est élevé pendant 14 à 18 mois en barriques de chêne (30 à 50% renouvelées chaque année)
- Notes de dégustation :** La robe est dense. Le nez de fruits rouges et noirs bien mûrs est épanoui. En bouche le volume est remarquable, bien soutenu par des tanins mûrs et racés. Une finale très longue laissant présager d'un bel avenir.