

CHÂTEAU
Bois de Rolland
PRESTIGE

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2014



Cépages: 50 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
15 % Cabernet Franc

Type de sol: Plateau Argilo-calcaire

Densité de plantation: 3.300 pieds / ha

Âge moyen du vignoble: 30 ans

Mode de culture: Lutte raisonnée, enherbement naturel maîtrisé, taille en guyot simple.

Vinification et élevage: Vendange mécanique, fermentation traditionnelle à 25°C., macération durant 3 semaines.
Elevage en barrique pendant 12 mois.

Conditionnement: Mis en bouteille au Château

Conseils de service: Température de 16 à 18°C.
Ce vin accompagnera agréablement viandes rouges, gibier et fromage

Garde : 8 à 10 ans

Notes de dégustation Robe rouge foncée intense. Au nez des arômes de fruits rouges s'associent à des notes café torréfié et de vanille. Ce vin est rond avec un équilibre harmonieux. Les tanins sont fondus. La finale est assez longue avec des notes épicées en fin de bouche.

Récompense:

✓ **Millésime 2014**

- Médaille d'or - Concours des Citadelles du Vin