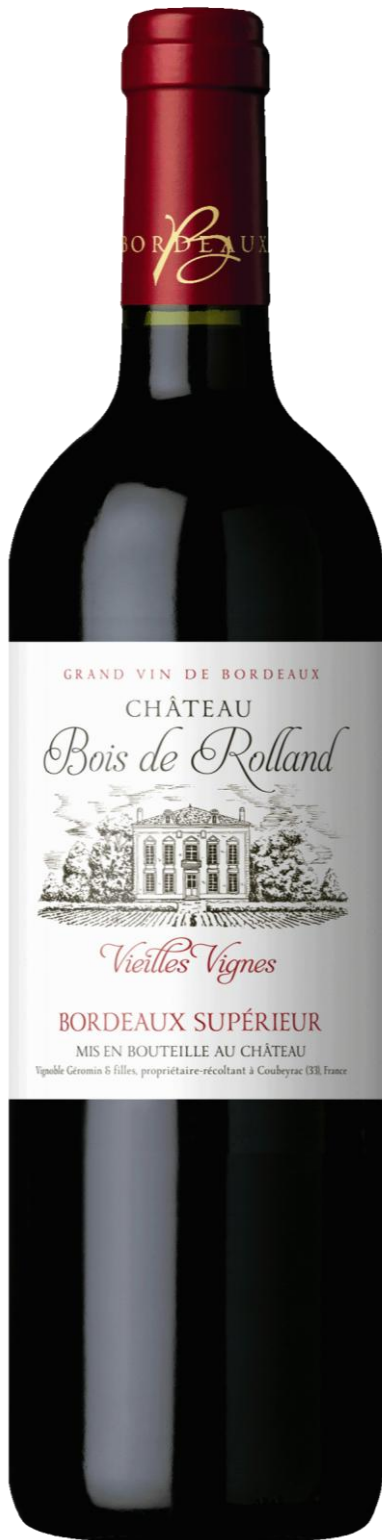


CHÂTEAU  
*Bois de Rolland*  
VIEILLES VIGNES  
BORDEAUX SUPÉRIEUR



**Cépages:** 70 % Merlot  
30 % Cabernet Sauvignon

**Type de sol:** Argilo-calcaire

**Densité de plantation:** 3.300 pieds / ha

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

**Vinification et élevage:** Vendange mécanique, fermentation traditionnelle à 25°C., macération durant 2 semaines à 30°C. Élevage en cuve sur staves chauffée moyenne et chauffée moyenne plus pendant 8 mois.

**Conditionnement:** Mis en bouteille au Château

**Conseils de service:** Température de 16 à 18°C.  
À déguster sur de la charcuterie, viandes rouges, fromages...

**Garde :** 5 à 6 ans

**Notes de dégustation:** Robe rouge cerise, ce vin est lumineux. Il développe un nez élégant d'épices notamment de cannelle, de vanille et de fruits rouges. Ce vin est riche, il offre une belle structure ample avec une bonne longueur en bouche. On trouvera en fin de bouche, des notes de café et de fruits rouges.

**Récompenses:**

✓ **Millésime 2016**

- Médaille d'Or – Concours de Lyon
- Médaille d'Or – Concours des vins de Mâcon
- Médaille d'Argent – Challenge International des Vins

✓ **Millésime 2015**

- 90 points Decanter