

# CLASSICUS 2016

**Appellation:** BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Assemblage:** Merlot 65%, Cabernet Franc 25% et Cabernet Sauvignon 10%

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vignoble:** Certifié Agriculture Biologique



**Vinificateurs:**

- Alfred Pantarotto - Vigneron depuis 35 ans
- Cécile Dulimbert - Œnologue conseil

**Climat:** Un printemps très pluvieux permet aux vignes de reconstituer leur réserve en eau, avant un été très chaud et sec. Les conditions de maturation sont idéales, avec une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Les raisins sont alors gorgés d'arômes et de couleur, avec une acidité préservée.

**Vinification et élevage:** Récolte début Octobre 2016. Macération préfermentaire à froid, avant une fermentation alcoolique de 15 jours à 25°C suivie par la fermentation malolactique. Élevé 18 mois en cuve inox.

**Mise en bouteille:** Mars 2018

**Commentaire de dégustation:** Les notes fruitées et florales sont prédominantes dans ce vin, avec des arômes de fruits rouges et de groseille soulignées par des notes de violette. La bouche est souple avec des tanins fondus et ses notes fruitées sont soutenues par une belle acidité.

**Récompense:** Médaille d'argent au Concours des Vins de Bordeaux 2018



**Château La Roberterie**

1 Robert, 33890 Juillac, France

info@laroberterie.com

[www.laroberterie.com](http://www.laroberterie.com)

