



# CLASSICUS 2019

**Appellation:** BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Assemblage:** Merlot > 97%, Malbec ~3%

**Terroir:** Argilo-limoneux, Argilo-calcaire

**Vignoble:** Certifié Agriculture Biologique



## Vinificateurs:

- Alfred Pantarotto - Vigneron depuis 35 ans
- Cécile Houdayer - Œnologue jeune diplômée
- Caroline Fleur - Œnologue conseil

**Climat:** Le début d'année est doux et le débourrement précoce, mais la croissance est ensuite ralentie au printemps, à cause d'un temps froid et humide. Il conduit à une floraison et une pousse hétérogène sur certaines parcelles. Le temps sec et très chaud s'installe à partir de juin. Malgré les températures élevées, l'eau mise en réserve dans les sols au printemps permet à la vigne de continuer sa croissance dans de bonnes conditions. La véraison est finalement homogène et rapide, avant une maturation optimale. Sur nos terroir les plus précoces, nos vignes les plus jeunes donnent des merlots au profil fruité frais.

**Vinification:** Récoltée fin septembre 2019, la vendange est macérée au froid avant fermentation. La vinification en cuve béton, avec une extraction ménagée et des basses températures (22-24°C), permet un grand respect du fruité. Toutes les étapes de la vie du vin (fermentations alcoolique et malolactique, élevage) se font sans sulfites ajoutés, avec un sulfitage uniquement à la mise en bouteille.

**Mise en bouteille:** Juillet 2020

**Commentaire de dégustation:** Toute en fraîcheur, cette cuvée a une couleur vive et un nez très fruité : cerise fraîches, fraises à la crème, une note de violette apportée par le malbec. En bouche, les tanins sont soyeux et bien fondus. Ce vin peut être aussi bien dégusté frais en apéritif ou accompagner un bon repas.



**Château La Roberterie**

1 Robert, 33890 Juillac, France  
info@laroberterie.com

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