



# SELECTUS 2017

**Appellation:** BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Assemblage:** Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Vignoble:** Certifié Agriculture Biologique



**Vinificateurs:**

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

**Climat:** Les températures douces du printemps permettent une croissance rapide, perturbée par le gel de fin avril. A notre altitude (100m), les pertes restent limitées; un été sec et ensoleillé assure un rendement satisfaisant et une bonne maturité.

**Vinification:** Récolte début Octobre 2017. Macération préfermentaire à froid avant une fermentation alcoolique de quinze jours, à 25°C, suivie par la fermentation malolactique. Elevage dix-huit mois en cuve inox et barriques.

**Mise en bouteille:** Juillet 2019

**Commentaire de dégustation:** A l'œil, sa robe rubis profonde aux reflets violets promet de délicieux arômes de fruits noirs. Cassis, mûre, et cerise noire sont soulignés par des nuances de cacao. La bouche, puissante mais bien équilibrée, est fondante, dense et douce, ouvrant sur une longue finale.

**Récompense:** Médaille d'or, Concours des vins de Bordeaux 2019 old medal, Guide hachette 2021



**Château La Roberterie**

1 Robert, 33890 Juillac, France

info@laroberterie.com

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