



# Classicus 2016

**Appellation:** BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Cépages:** 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Vinificateurs:** Certifié Agriculture Biologique



**Vinificateur:**

- Caroline Fleur

**Degré d'alcool:** 14%

## Commentaire de dégustation:

Les vendanges, réalisées au début du mois d'octobre 2016, ont permis de cueillir des raisins à pleine maturité. Une macération à froid a précédé la fermentation alcoolique, conduite sur 15 jours à 25 °C, suivie d'une fermentation malolactique pour apporter rondeur et équilibre. L'élevage s'est poursuivi durant 12 mois en cuve inox, puis 6 mois en fûts de chêne français de type bourguignon, afin d'affiner la structure et de développer la complexité aromatique. Le millésime 2016 a été marqué par un printemps particulièrement pluvieux, qui a permis à la vigne de reconstituer ses réserves en eau avant les fortes chaleurs estivales. La combinaison de journées chaudes et de nuits fraîches en fin de saison a ensuite offert des conditions idéales pour une maturation lente et homogène des baies.

## Notes de dégustation:

Le vin dévoile un bouquet fruité et floral, dominé par des arômes de fruits rouges et de groseille, rehaussés de subtiles notes de violette. En bouche, l'attaque est souple et élégante, soutenue par des tanins fins et discrets. L'acidité fraîche met en valeur les arômes fruités et confère à l'ensemble une belle vivacité et une finale harmonieuse.



**Château La Roberterie**

1 Robert, 33890 Juillac, France

[info@laroberterie.com](mailto:info@laroberterie.com)

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