



Primus 2017

Appellation: BORDEAUX SUPÉRIEUR

Cépages: 100% Merlot

Vignoble: Certifié Agriculture Biologique



Vinificateur:

- Caroline Fleur

Degré d'alcool : 14,5%

Commentaire de dégustation:

Les vendanges ont débuté au début du mois d'octobre 2017. Nos plus anciens merlots, issus des parcelles les plus qualitatives, ont été récoltés à la main à la fin de septembre. La vendange a fait l'objet d'un tri rigoureux directement dans le vignoble, puis d'un tri densimétrique méticuleux à la cave. Seules les baies entières, rondes, intactes et parfaitement mûres ont été conservées, puis acheminées en douceur vers les cuves, évitant ainsi tout risque d'écrasement ou d'oxydation.

L'élevage a été conduit pendant 18 mois en fûts de chêne français, neufs et de second remplissage. Cet exercice, particulièrement exigeant en raison des faibles teneurs en sulfites autorisées pour les vins biologiques, a permis de préserver la pureté du fruit tout en apportant complexité et profondeur.

Notes de dégustation:

Robe profonde, d'un rubis intense encore jeune à l'œil. Le nez de Primus se distingue par sa richesse et sa complexité, mêlant des arômes de fruits rouges et de fruits confiturés — cassis, mûre, fraise des bois — à des notes gourmandes de chocolat et de praliné. L'élevage en fût se révèle d'une grande justesse, apportant de délicates nuances vanillées et fumées parfaitement intégrées. En bouche, l'attaque est ample et généreuse, soutenue par une structure dense et harmonieuse. La palette aromatique s'étend avec puissance et élégance, témoignant d'une superbe maturité. Primus se distingue par sa longue finale, soyeuse et remarquablement persistante.



Château La Roberterie

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

www.laroberterie.com