

SELECTUS 2017

Appellation: BORDEAUX SUPÉRIEUR

Cépages: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon

Vignoble: Certifié Agriculture Biologique



Vinificateur:

- Caroline Fleur

Degré d'alcool : 14%

Commentaire de dégustation:

Les vendanges, effectuées au début du mois d'octobre 2017, ont bénéficié d'une belle maturité des raisins. Une macération à froid a précédé la fermentation alcoolique, conduite sur 15 jours à 25 °C, puis une fermentation malolactique a été réalisée afin d'apporter souplesse et équilibre. L'élevage s'est déroulé pendant 18 mois en cuve inox, suivi de 12 mois en fûts de chêne français de type bourguignon, permettant au vin de gagner en complexité et en structure. Le millésime 2017 a été marqué par un printemps chaud, favorisant une croissance rapide de la vigne avant un épisode de gel à la fin du mois d'avril. Grâce à l'altitude du vignoble (100 m), les pertes ont été limitées. L'été, sec et ensoleillé, a permis d'obtenir un rendement satisfaisant et une maturité optimale des raisins.

Notes de dégustation:

Robe rubis profond aux reflets pourpres. Le nez s'ouvre sur une belle intensité aromatique de fruits noirs — cassis, mûre et cerise noire — délicatement relevée par des nuances cacaotées. En bouche, le vin se montre puissant et harmonieux : la matière est dense et fondante, portée par une texture soyeuse. La finale, longue et élégante, laisse une impression de douceur et de plénitude.



Château La Roberterie

1 Robert, 33890 Juillac, France

info@laroberterie.com

www.laroberterie.com