



Classicus

Appellation: BORDEAUX SUPÉRIEUR

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

Vignoble: Certifié Agriculture Biologique



Vinificateur:

- Caroline Fleur

Degré d'alcool: 14%

Vinifications:

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:

Classicus est riche et ample dans son style. Son arôme offre des fruits noirs et rouges compotés, du clou de girofle, des herbes séchées et du graphite. La saveur révèle la terre sombre, le thé rooibos et les baies rouges. En matière de sucrosité, il est plutôt sec. À déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans, et à savourer avec des plats. Pour l'accord, essayez le rôti de bœuf, le steak-frites ou le ragoût de bœuf. En conclusion, c'est un vin rouge audacieux et équilibré, à la fois intense, parfait pour accompagner un repas.



Château La Roberterie

1 Robert, 33890 Juillac, France

info@laroberterie.com

www.laroberterie.com