Château LA ROCAILLE

CAILLAOU ROULEY

Graves rouges 2023

SITUATION

Cette cuvée est faîte sur une parcelle éponyme de la commune de Virelade. A proximité du début de la forêt des landes Girondine et en léger sur plomb de la Garonne elle bénéficie d'une jolie exposition.

SOL

Nous avons sur cette parcelle les cailloux les plus imposants de toutes nos parcelles. Ce sol drainant et chaud confère maturité et concentration optimale au vin.

CLIMAT

Tempéré & océanique.

ENCEPAGEMENT

Cépages : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Age des vignes : 30 et 40 ans
Densité de plantation : 5 000 pieds Ha
Rendement : entre 40 et 45 H1/Ha en fonction des conditions hydriques du millésime.

TYPE DE VITICULTURE

Conduite du vignoble en lutte raisonnée. L'enherbement du milieu du rang est contrôlée par des fauches successives en saison. L'effeuillage compte tenu de l'exposition et de la restitution important de chaleur par les cailloux n'est pas systématique.

VENDAGES

Depuis des décennies, c'est la parcelle qui lance les vendanges de l'année, pour la Propriété. L'exposition et le drainage génèrent des maturités précoces du merlot. La vendange mécanique, nous permet des interventions rapides au petit matin pour protéger les raisins de la chaleur des après-midi de fin d'été.

VINIFICATION

Vendange égrappée et foulée. La fermentation alcoolique se réalise dans des cuves thermorégulée entre 27 et 29°C, celle-ci est accompagnée de 3 remontages par jour jusqu'à la fin de la FA. Les aspersions du chapeau de marc par la suite est moins fréquent. La dégustation des jus déclenche l'écoulage juste avant l'extraction de tannins trop durs. La fermentation malolactique des jus de goutte est réalisée sous bois

(Conseil : Mme lucile LECLERCQ, œnologue)

ELEVAGE

6 mois 50% chêne Américain et 50% chêne Français - chauffe moyenne

DEGUSTATION

Sa robe est d'un rouge intense aux reflets rubis.
Le nez séduit de suite par ses notes fumées de torréfaction, finement mêlées à des fruits rouges mûrs, prune et cerise.
En bouche, l'équilibre est là : puissance, rondeur et sucrosité.
L'élégance du bouquet se retrouve au palais et apporte beaucoup de longueur en finale