

Château La Rose Vosel

Lalande de Pomerol

*Vin à la couleur framboise qui présente une légère note d'évolution.
Les arômes fruités s'accompagnent de discrètes senteurs boisées et épicées.
La bouche souple et fruitée s'appuie sur des tanins déjà fondus.
A déguster sur de la viande rouge, du filet d'agneau, du gigot et du gibier.
Vieillessement de 3 à 8 ans*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Château Vieux Chevrol est situé sur la commune de Néac, au nord de Pomerol, sur un plateau de faible altitude. La propriété appartient à la famille Champseix depuis trois générations. Jean-Pierre Champseix dirige le domaine aujourd'hui.

SURFACE EXPLOITÉE : 21 hectares

NATURE DU SOL : Argile sablo-graveleuse

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 30 ans

MODE DE CULTURE : 4 labours sans utilisation d'herbicide, avec façonnage manuel, ébourgeonnage, vendanges vertes.

VENDANGES : Vendanges manuelles avec tri sur table.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle par levures naturelles du terroir, marc immergé et macération lente pré-fermentaire et post-fermentaire durant 22 jours.

ELEVAGE : Elevage en barriques de chêne durant 12 à 18 mois. Renouvellement annuel de 10% bois neuf.

PRODUCTION ANNUELLE : 80 000 bouteilles

