

Le Rosé du Courlat

Bordeaux rosé

*Le rosé du Courlat 2015 présente une teinte rose orangée pâle.
Sa robe brillante vous invite à en sentir le premier nez qui se caractérise par des notes de pain grillé.
Une belle fraîcheur se retrouve au deuxième nez avec des arômes de citron
mais également de fleurs blanches et de litchi.
En bouche, l'attaque ronde et suave laisse place à une belle vivacité
La finale mêle notes boisées et fruitées, avec un équilibre tout en finesse et en rondeur.
Ce rosé ensoleillera vos apéritifs à base de tapas, cakes et légumes grillés,
ainsi que vos plats tels que des poissons, ou un tartare de viande.
Ce vin accompagnera aussi très bien votre tarte aux fruits ou votre salade de fruits.
Un vin à servir tout au long du repas !*

SITUATION : Le château, propriété de la famille Bourotte, aussi propriétaire de Ch. Bonalgue et Clos du Clocher à Pomerol est situé au nord-est de la commune de Lussac, sur une des meilleures parties de l'appellation. La propriété fut achetée par la famille Bourotte-Audy en 1936. Le « fief » du Courlat appartenait à Messire Jean-François de Calvimon, chevalier, seigneur baron des Tours de Montagne au 18ème siècle.

Mr Bourotte renouvelle progressivement le vignoble pour équilibrer vieilles vignes et jeunes vignes et préserver la qualité du vin.

SUPERFICIE : 23 hectares dont 17 hectares mis en production

NATURE DU SOL : Coteaux argileux.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : Le rosé provient d'une parcelle sélectionnée d'un hectare de Cabernets Francs de la propriété.

Age des vignes : 25 ans

VENDANGES : mécaniques avec process de tri embarqué.

VINIFICATION : Pressurage direct dans un pressoir horizontal pneumatique ; inertage pour protéger le moût contre l'oxygène ; fermentation alcoolique à basse température 17°C, 65% en barriques neuves et 35% en cuves ; bâtonnage 3 fois par jour pour le lot en barriques.

ELEVAGE : 3 mois sur lies avec bâtonnage.

PRODUCTION : 2 800 bouteilles et 150 magnums

