



VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



CHATEAU ROQUEVILLE

Cuvée Excellence

AOC CÔTES DE CASTILLON

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Dans le prolongement du plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion, sur un des points culminants de la Gironde, le Château Roqueville bénéficie d'une situation privilégiée de "vins de côtes" et d'un terroir exceptionnel.

CÉPAGES

Merlot : 90%

Cabernet Franc : 10%

VINIFICATION

La sélection parcellaire est encore plus poussée avec une vinification dans des foudres de 500 litres et dans des cuves béton à très faibles contenances.

ÉLEVAGE

Son élevage en foudre est long avec quasiment aucun soutirage. Cette méthode d'élevage en mode "réducteur" confère une grande pureté aromatique et donne un vin très gras et long en bouche.

DÉGUSTATION

Un vin complexe aromatiquement avec des notes de fruits noirs et de torrification, en bouche il est puissant et élégant avec une belle longueur. A n'en pas douter, une grande cuvée de garde ! Parfait avec la fameuse côte de bœuf cuite aux sarments de vigne et idéale avec toutes les viandes goûteuses.

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roqueville
33350 Saint Philippe d'Aiguille

+ 33 (0)5 57 40 67 27
contact@chateauroqueville.fr