



VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



CHATEAU ROQUEVIEILLE

Cuvée Tradition

AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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

CÉPAGES

Merlot : 80%

Cabernet Franc : 15%

Cabernet Sauvignon : 5%

VINIFICATION

Réalisée dans des cuves béton thermorégulées de différentes contenances pour respecter une sélection parcellaire stricte, certains lots pouvant être vinifiés en grappes entières.

ÉLEVAGE

L'élevage de 12 à 18 mois est réalisé en cuve pour 70% et en barrique pour 30% avec des barriques neuves et d'un an. L'objectif est de donner des vins très frais aromatiquement avec des notes de fruits rouges et noirs ainsi que de torréfaction.

DÉGUSTATION

La bouche est souvent très équilibrée avec des tanins présents mais fondus et une belle acidité, un vin gourmand par excellence. Une alliance mets vins avec une majorité de viandes est recommandée mais aussi très intéressant avec des planches de charcuteries.

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roquevieille
33350 Saint Philippe d'Aiguille

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