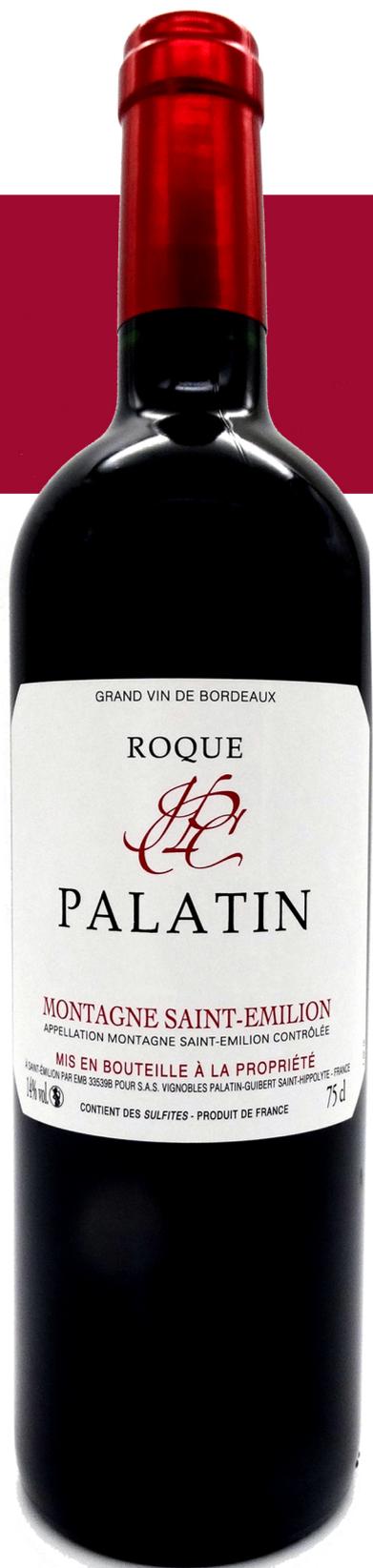


VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



ROQUE PALATIN

AOC MONTAGNE SAINT EMILION

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Sur un terroir argilo-calcaire, ce vin se caractérise par un assemblage un peu différent du reste de la gamme. En effet, c'est le vin qui comprend le plus de Cabernet.

CÉPAGES

Merlot : 70%

Cabernet Franc : 15%

Cabernet Sauvignon : 15%

VINIFICATION

Les vinifications se déroulent dans un grand nombre de petites cuves en béton thermorégulées afin de respecter la grande diversité de terroir de ce cru par une vinification parcellaire stricte.

ÉLEVAGE

Un élevage en barriques avec 20% de barriques neuves, ce qui lui confère sa structure. De plus les cabernets sur sol calcaire lui apportent une belle vivacité voire une certaine minéralité.

DÉGUSTATION

Un vin avec une tension intéressante, sa puissance et sa richesse sont équilibrées par une belle vivacité ainsi qu'une jolie rondeur en milieu de bouche.

Parfait pour une alliance avec un magret de canard ou une grande variété de fromages.

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roqueville

33350 Saint Philippe d'Aiguille

+ 33 (0)5 57 40 67 27

contact@chateauroqueville.fr