

CHÂTEAU ROUCHEREAU

CUVÉE PRESTIGE

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

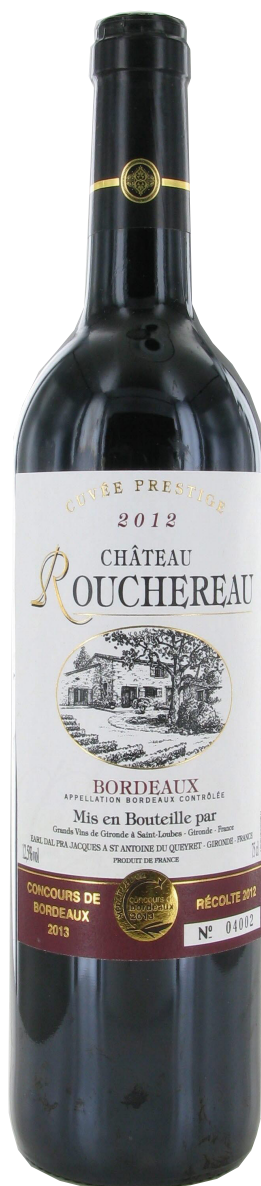
Propriétaire / owner	EARL DAL-PRA Jacques	Encépagement Grape varieties	Merlot 73% Cabernet Sauvignon 27 %
Localisation Location	Saint-Antoine-du-Queyret, 60 km Est de Bordeaux	Vendanges / Harvests	Mécaniques / mechanicals
Sol / soil	Argilo-calcaire Clay-limestone	Vinification	Traditionnelle / Traditional

Château Rouchereau est situé sur la commune de Saint Antoine du Queyret, à l'Est de Bordeaux dans la région de l'Entre Deux Mers. Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire et couvre une superficie de 34 ha. L'âge moyen du vignoble est de 20 ans.

Après les vendanges mécaniques, la vinification est effectuée de manière traditionnelle dans des cuves inox ou fibre avec contrôle des températures. Le vin est élevé en cuves inox.

Le vin possède une belle couleur rouge grenat. Le nez intense, est dominé par le pruneau dans un univers boisé. Souple et fruité à l'attaque, la bouche est assez fermée et longue.

Servi à 16-17°C, il accompagnera les viandes rouges grillées mais aussi les viandes blanches, l'agneau et tous les fromages.



Château Rouchereau is located in the commune of Saint Antoine de Queyret in the East of Bordeaux, in the Entre Deux Mers area. The vineyard spreads over 34 hectares made of clay-limestone soil. The average age of vineyard is 20 years old.

After mechanical harvests, vinification is traditional in stainless steel and fiber vats with control of temperatures. The wine is aged in stainless-steel vat.

This wine has a beautiful garnet red color. The intense nose is dominated by aromas of prunes in a wooded universe. Soft and fruity on the attack, the mouth is closed and long.

To be served between 16° C and 17° C. It will fit perfectly with red meats and also cheeses.

