

CHÂTEAU LA ROSE BRISSON Saint-Émilion Grand Cru

Carte d'identité

Propriétaire	Vignobles Martine GALHAUD
Commune	VIGNONET
Superficie	6 ha 50
Cépages	MERLOT 85% CABERNET SAUVIGNON 15%
Sol	SABLO GRAVELEUX
Quantité	24 / 30.000 Bts
Vendanges	Partie manuelles et partie mécaniques avec tri
Age moyen des vignes	35 ans
Vinification	Parcelle en cuves Inox thermorégulées
Oenologue consultant	Laboratoire ROLLAND Jean Philippe FORT



Histoire

Château La Rose Brisson, à Vignonet, près de Saint-Émilion, est la propriété de Martine Galhaud. Il s'agit d'un joli vignoble en plaine de 6 hectares complanté majoritairement en Merlot (80%) et Cabernet Sauvignon sur sols sablo-graveleux et sables profonds. Avec Jean Philippe FORT et le laboratoire ROLLAND leurs œnologues, ils conjuguent leur savoir et la tradition pour élaborer un vin de Grande race.

La volonté d'une conduite soignée du vignoble associé à une bonne maîtrise des rendements permet de récolter le meilleur raisin.

Elevage

Elevage en fut de chêne français de un et deux vins pendant 12 mois.

Notes de dégustation

Vin d'élégance et de race, finement boisé, le Merlot apporte fruit et rondeur, le Cabernet Sauvignon la structure.

Accords METS / VINS

Finement boisé le « Château La Rose Brisson » vous séduira par son élégance et ses arômes toastés et de fruits bien murs.

Jeune il accompagnera les viandes blanches et rouges grillées ou rôties, et plus vieux les fromages doux et moelleux.

Il doit être servi à une température de 17 à 20 °C.

