



# **Château Vieille Tour la Rose – G.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2016**

## **Domaine**

### **Ch. Vieille Tour la Rose**

La famille Ybert est propriétaire de ces magnifiques vignobles sur une superficie de 6ha depuis plus de 4 générations. Les parcelles de ce cru (inscrit au classement depuis 87) sont situées sur le flanc nord de l'appellation St-Emilion. Le sol riche en sable et en fer a un sous-sol argileux. 80 % de merlot y sont cultivés, ce qui donne aux vins douceur et rondeur. Les 20% restants sont consacrés au Cabernet Franc connu dans cette région sous le nom de « Bouchet » qui donne une robe éclatante et des arômes de fraises et de mûres.

## **Vinification**

Vinification dans le béton et inox de manière traditionnelle. Élevage en fûts de chêne français, dont 1/3 neufs. Mise en bouteille 18 mois après la récolte, après quoi le vin repose encore 6 mois en bouteille sur le domaine.

## **Dégustation**

Vin rouge cerise, de couleur brillante. Au nez, de fines impressions de chêne, d'épices et d'arôme de vanille.

Le beau parfum fruité sent les fruits séchés. Produit avec 80% de merlot qui donne la rondeur. En bouche, ample et harmonieux à la structure charnue et grasse, accompagné de tannins ronds et une longue et délicieuse finale aromatique.

## **Mets adaptées**

Roti de bœuf | Caille | Steak | Perdrix | Cordon Blue | Filet américain

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (80%), Cabernet Franc (20%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Souple et juteux

