



CHÂTEAU ROL VALENTIN



VIGNOBLE :

- **Appellation** : AOC Saint-Émilion Grand cru Classé
- **Superficie** : 7.14 ha
- **Terroir** : Sable ancien sur argile (1.80 ha)
Argilo-calcaire sur coteaux et plateaux (5.20 ha)

- **Encépagement** : **78% Merlot**
15% Cabernet Franc
7% Malbec

- Taille : Guyot double
- Age moyen de la vigne : 40ans
- Densité de plantation moyenne : 7 500 Pieds/hectare.
- Travail de sol : Labours traditionnels
sans désherbant chimique.

Environnement :

Absence d'insecticides

Absence d'herbicides

Engrais vert avec semis de céréales, de légumineuses et de crucifères.

Certification HVE 3

VINIFICATION :

Vendanges : Manuelles avec table de tri.

Vinification : Après encuvage 100% en gravité, l'extraction s'effectue par de petits pigeages. Le vin est ensuite écoulé avec ses lies en barriques pour effectuer les fermentations Malo-lactiques.

Élevage : Après les fermentations Malo-lactiques, 90% du vin est élevé en barriques de 400 L pendant 14 à 16 mois. Puis 10% en cuves ovoïdes.

Œnologue conseil : Stéphane Deroncourt

ACCORD METS ET VIN

Il accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou en sauce, le gibier ou les fromages de caractère.