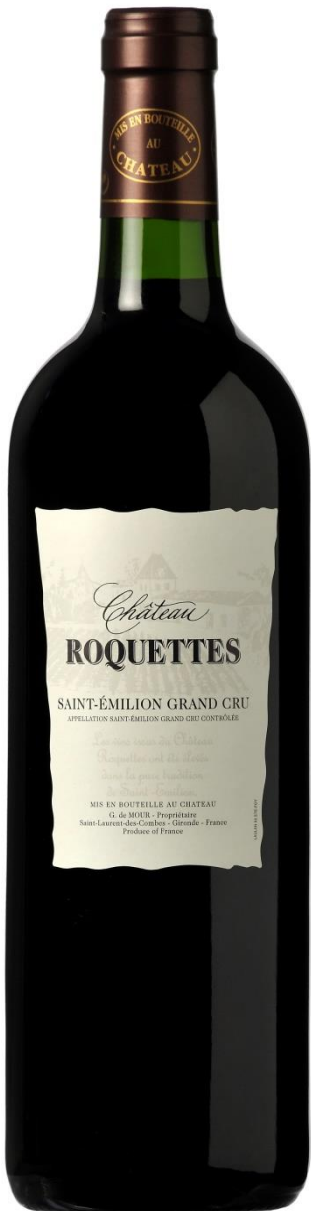



Château ROQUETTES

SAINT-EMILION GRAND CRU



Situation	A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
Propriétaire	Famille De Schepper
Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Emilion Grand Cru
Sols	Argilo-calcaires sur un sous-sol calcaire.
Surface	9 Hectares
Rendements	45hl/ha
Age du vignoble	20 ans en moyenne
Densité de plantation	6 000 vines/hectare
Viticulture	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
 Vinification	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique.
Elevage	Elevage entre 12 à 18 mois, 100% en barriques dont 60 à 70% de neuves
Assemblage	80% Merlot, 15% Cabernet-Franc, 5% Petit Verdot
Dégustation	La robe est rouge grenat, le nez est sur les fruits rouges : fraise, cerise, qui se mêlent aux arômes de vanille et de fruits secs grillés. En bouche, le fruit domine, légèrement toasté et la bouche reste fraîche. Les tanins de bonne composition laissent présager d'un joli vin de garde.