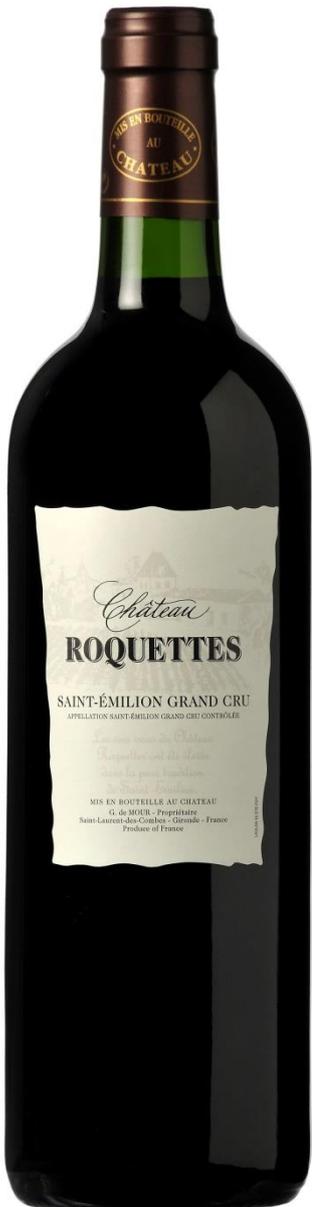


# Château ROQUETTES

## SAINT-EMILION GRAND CRU



<b>Situation</b>	A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Sols</b>	Argilo-calcaires sur un sous-sol calcaire.
<b>Surface</b>	9 Hectares
<b>Rendements</b>	45hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	20 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	6 000 vines/hectare
<b>Viticulture</b>	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.
 <b>Vinification</b>	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.
<b>Elevage</b>	Elevage entre 12 à 18 mois, 100% en barriques dont 60 à 70% de neuves
<b>Assemblage</b>	80% Merlot, 15% Cabernet-Franc, 5% Petit Verdot
<b>Dégustation</b>	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.