



CHÂTEAU ROL VALENTIN



- Château Rol Valentin
- Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Millésime : 2019
- Assemblage : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec
- Date de vendange : 28 Septembre au 3 Octobre
- Rendement : 45.08 hl/Ha

Le Millésime :

Un hiver anormalement chaud et modérément arrosé, des températures douces.

Un débourrement précoce au printemps avec des sols chauds qui favorisent une belle pousse homogène. Un petit épisode pluvieux fin juillet permet de redonner du souffle à nos vignes et d'éviter un stress hydrique trop important pour faire mûrir les baies plus sereinement. Ces pluies sont bénies tant elles ont révolutionné cette fin de millésime pour offrir une vendange d'automne, des parfums complexes, frais et raffinés, des tanins à la texture soyeuse et délicate, mûris par la vigne et non par le soleil. Le millésime 2019 est excellent du point de vue de la qualité de la maturation et du potentiel général des raisins.

Notes du millésime :

Peter Moser : 94 – Yves Beck : 92-93 - Vinous : 93-95

Terre de Vins : 93 – VertdeVin : 93 – Bernard Burtschy : 93-94

DÉGUSTATION :

- Aromes et saveurs de mûres, de cassis, de chocolat noir et de noix
- Moyennement corsé, avec des tannins puissants mais crémeux et une finale fraîche