



- **CHÂTEAU ROL VALENTIN**
- **Appellation :** AOC Saint-Émilion Grand Cru
- **Millésime :** 2016
- **Superficie :** 7.30 ha
- **Terroir :** Sable ancien sur argile (1.80 ha)
Argilo-calcaire sur coteaux et plateaux (5.50 ha)
- **Encepagement :** 90 % Merlot
10 % Carbernet Franc
- **Age moyen de la vigne :** 40 ans
- **Densité de plantation moyenne :** 7 500 pieds/hectare
- **Rendements :** 35 hl/ha
- **Pratique Culturale :** Labours traditionnels avec aucune utilisation de désherbant, épamprages, ébourgeonnages, sélection des grappes dès la floraison, effeuillage de juin à août.
- **Vendanges :** Le raisin est trié sur le pied avant vendange, puis ramassé en petite cagette, éraflé puis trié sur une table de tri Mistral (système de jets d'air).
- **Vinification :** Pour une plus grande efficacité et une plus grande précision, une cuve est attribuée à chaque parcelle et cépage. Les vendanges sont faites à l'aide de petite cagette, le raisin est trié à la parcelle et au chai. Puis mis en cuve bois de 10 HL à 30 HL par 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.
- **Eleavage :** Après les fermentations malo-lactiques, le vin est élevé en barriques sur lies pendant 14 à 16 mois.
- **Accord mets et vin :** Il accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou en sauce, le gibier ou les fromages de caractères. .
- **Oenologue conseil :** Stéphane Derenoncourt

