

Château Le Roudier

Patrick CHEVRIER

L'occupation que vous préférez ?

Le vélo

Ce que vous aimez dans le vin ?

Les parfums et les arômes en bouche

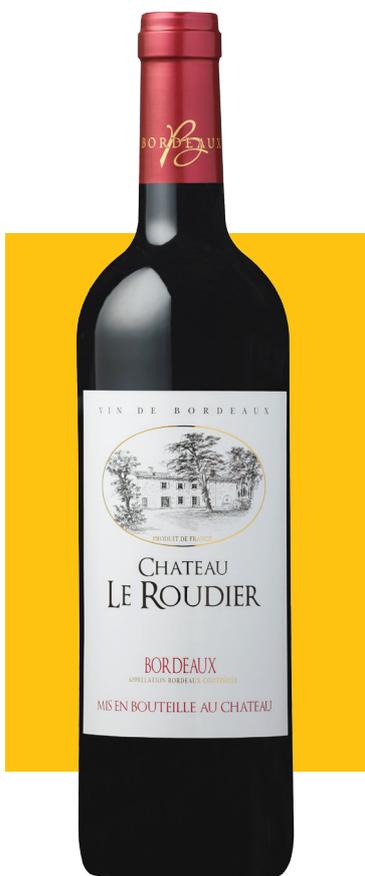
La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?

La sympathie

Votre meilleur souvenir de dégustation ?

Petrus 2014 et 2015

La propriété est dans la famille depuis 1958, date à laquelle mon grand-père maternel acquiert le vignoble de cinq hectares et demi, plantés en vignes blanches. Dix ans plus tard, mon père démarre réellement l'exploitation de la propriété, et la replante entièrement en vignes rouges. Mon épouse et moi avons naturellement pris la suite en 1991, en perpétuant le travail initié par mon grand-père et poursuivi par mon père. Nous avons agrandi le domaine, qui s'étend aujourd'hui sur une surface de vingt-cinq hectares.



Château Le Roudier

BORDEAUX

Village : Maransin

Surface totale du vignoble : 25 hectares

Type de sols : Argileux

Assemblage de cépages : 75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec la maîtrise des températures sur la totalité du volume.

Notes de dégustation : La robe est intense, avec une belle extraction, le nez est riche d'un boisé épicé. La bouche est charnue, sur un fruit rouge ramassé à pleine maturité, sur des tanins denses. La finale se prolonge intensément. Un vin de caractère.

Accords mets et vins : Viandes blanches grillées

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Gilbert & Gallard 2016, Médaille d'Or Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2016, Médaille de Bronze Concours Mondial des Vins Féminale 2016, Médaille de Bronze IWC 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2017, Médaille d'Argent Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017