



## Château La Roseraie de Galtus

Didier SICAUD

**Le principal trait de votre caractère ?**

Je suis généreux

**La couleur que vous aimez ?**

Le jaune

**Ce que vous aimez dans le vin ?**

La rondeur, le fruit, la générosité

**Votre état d'esprit actuel ?**

Essayer de positiver

Quand ma grand-mère s'installe à Fours en 1937, le vignoble était de 2,8 hectares : du chemin a été parcouru depuis ! Mes parents lui ont succédé en 1965, composant avec la richesse des sols argilo-calcaire et poursuivant l'agrandissement du vignoble pour arriver à quinze hectares en 1980. J'ai tout naturellement hérité de cette passion du terroir. Aujourd'hui, nos vignes s'étendent sur trente hectares. Mes deux frères, Patrice et Cédric, m'ont rejoint pour continuer d'honorer l'esprit de notre grand-mère, avec un vin rond, fruité et généreux, élaboré majoritairement à partir de Merlot.



## Château La Roseraie de Galtus BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Fours

**Surface totale du vignoble :** 7.25 hectares

**Type de sols :** Argilo-calcaire

**Assemblage de cépages :** 90% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon

**Vinification et élevage :** Sélection par parcelle. Vinification en petite cuverie. Isolation par parcelle et par qualité. Macération à froid avant la fermentation pour extraire, en douceur, la couleur et les arômes de fruit frais. Macération 10-15 jours.

**Notes de dégustation :** La robe franche se colore d'un grenat soutenu. Le nez discret s'ouvre sur des notes de fruits frais, de baies rouges. L'attaque est franche sur une matière souple et des tanins veloutés. Les arômes acidulés s'assemblent à des notes de réglisse apportées par le bois. Un vin harmonieux et gourmand.

**Accords mets et vins :** viandes rouges

**Récompenses :**

Millésime 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

OR SINGAPOUR COMPETITION 2019

OR SHANGHAI COMPETITION 2019

ARGENT JAPAN AWARDS 2019

ARGENT CWWSC 2019