



Château Le Roudier

Patrick CHEVRIER

L'occupation que tu préfères ?

Le vélo

Ce que tu aimes dans le vin ?

Les parfums et les arômes en bouche

La qualité que tu apprécies le plus chez tes 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 et en agrandissant le domaine.



Château Le Roudier

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Village : Maransin

Surface totale du vignoble : 12 hectares

Terroir : Sol argilo-limoneux – 25 ans d'âge moyen – 83 mètres d'altitude – Exposition Sud et Sud-Ouest

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

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Commentaires 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 : Charcuterie

