Wijnfiche

# Château Vieille Tour la Rose - G.C. | St. Emilion G.C.
# France (ST. EMILION) — 2016

**Domaine**

**Ch. Vieille Tour la Rose**

La famille Ybert est propriétaire de ces magnifiques vignobles sur une superficie de 6ha depuis plus de 4 générations. Les parcelles de ce cru (inscrit au classement depuis 87) sont situées sur le flanc nord de l'appellation St-Emilion. Le sol riche en sable et en fer a un sous-sol argileux. 80 % de merlot y sont cultivés, ce qui donne aux vins douceur et rondeur. Les 20% restants sont consacrés au Cabernet Franc connu dans cette région sous le nom de « Bouchet » qui donne une robe éclatante et des arômes de fraises et de mûres.

**Vinification**

Le vignoble s'étend sur 5,54 hectares et est planté à une densité de 5 500 pieds de vigne par hectare, dont l'âge moyen est de 60 ans. Les pratiques viticoles et les techniques de vinification sont traditionnelles et menées dans le respect de la vigne et de la nature. Les raisins sont récoltés à la main, puis vinifiés dans des cuves en béton et en acier inoxydable thermorégulées. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français, dont un tiers sont neuves. La mise en bouteille intervient 18 mois après les vendanges, suivie de six mois de repos en bouteille au domaine.

**Dégustation**

Vin rouge cerise, de couleur brillante. Au nez, de fines impressions de chêne, d'épices et d'arôme de vanille. Le beau parfum fruité sent les fruits séchés. Produit avec 80% de merlot qui donne la rondeur. En bouche, ample et harmonieux à la structure charnue et grasse, accompagné de tannins ronds et une longue et délicieuse finale aromatique.

**Mets adaptées**

Roti de bœuf | Volaille - Caille | Steak | Perdrix | Cordon Blue | Filet américain

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (80%), Cabernet Franc (20%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

