

J.J. MORTIER & C^{ie}

Le Carillon de Rouget

Pomerol



LE CHÂTEAU

Situé sur la commune de Pomerol le Château Le Carillon est depuis 1992 la même propriété que le Château Rouget.



LE VIGNOBLE

Localisation : Pomerol.

Sol : argilo-graveleux avec des graves siliceuses et sous-sol d'altos ferrugineux.

Age du vignoble : 30 ans.

Superficie : 18 hectares divisés en trois groupes de parcelles dont la majorité sur le plateau de Pomerol.

Cépages : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc.

Vendanges : manuelles et en cagettes.



LA VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

Cuves en bois de 50 et 60 Hl réservées à la vinification des parcelles d'exception. Cuves inox thermorégulées pour affiner la sélection parcelaire.

Fermentation alcoolique de 20 à 30 jours selon la qualité de la vendange et la spécificité des millésimes. Fermentation malo-lactique en barrique.

Elevage : vieillissement en barriques durant 15 à 18 mois (la moitié des barriques est renouvelée chaque année).

Collage traditionnel au blanc d'œuf.

Filtration si nécessaire avant la mise en bouteille.

Densité : 6000 pieds / ha.

Rendement : 35 hl / ha.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Equilibre entre maturité et fraîcheur.



Les fruits noirs, la réglisse et la violette sont bien présents, le vin se montre fin et élégant aux tanins soyeux.



La finale se termine par de jolies notes de fruits rouges acidulés.

Le vin s'accorde parfaitement avec un foie gras chaud aux cèpes, du gibier, du veau en sauce, du perdreau, du roquefort, du camembert.

