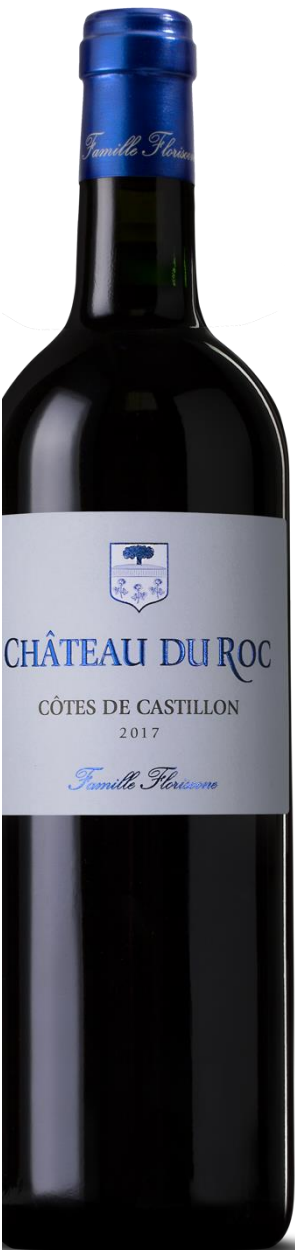




# CHÂTEAU DU ROC

Côtes de Castillon

Millésime 2017



**Superficie :** 14 ha  
**Densité de Plantation :** 5500 p/ha  
**Âge Moyen du Vignoble :** 50 ans  
**Terroir :** Argilo-Calcaire



**Encépagement :** 60% merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon  
**Dates des vendanges :** du 21 au 29 Septembre  
**Degré Alcoolique :** 14 %



**Vinification :** cuves béton thermo régulées de petites capacités pigées manuellement. Vinification durant 4 semaines et fermentation malo-lactique en barriques et cuves  
**Élevage :** Cuve



**Conditions climatiques :** Le millésime 2017 est la résultante d'un climat excessif, avec un printemps d'une douceur précoce qui entraîne le départ de la végétation avec trois semaines d'avance. Un fort épisode de gel vient alors ruiner les espoirs de beaucoup de viticulteurs de Saint-Émilion. Godeau sera par chance épargné, et la vigne continuera sa croissance dans un été aux journées fraîches mais sèches, promesse d'un fort potentiel aromatique. L'automne est là sans trop de pluie et les vendanges arrivent et nous livrent un 2017 magique, majestueux et ouvert.



**Commentaire de dégustation :** Ce millésime confère à ce vin une belle teinte rouge cerise et grenat. Son nez est expressif dominé par des notes florales.  
En bouche, son attaque est franche et présente de beaux tanins. Vous serez apprécier sa fin de bouche longue accompagnée de notes subtilement épicées.  
Ce vin est bien équilibré avec un bon potentiel de garde.

