



SAS Château de Rousselet

6 Rousselet EST

33710 St Trojan

France

Contact : Jerome Gélineau

Tél +33 5 5764 3218

Mob +33 6 8729 5373

Email chateau.de.rousselet@wanadoo.fr

Website <https://www.chateau-de-rousselet.com/>

Millésime / *Vintage* : 2020

Cuvée / *Cuvée* : Futs de Chêne / Oak barrels

La vigne

Densité pied/ha : 4500

Le sol : argilo-graveleux in thick layers
Travail du sol, désherbage sous le rang,
enherbement en fonction des parcelles.

La vinification

Rendements (hl/ha) : 30.0

Date des vendanges : 15-30 Sept

Vendanges mécaniques avec tri embarqué.

Temps de macération de 18 à 27 jours.

Assemblage

50% Cabernet Sauvignon

46 % Merlot

4% Cabernet franc

Production

10,000 bouteilles

Prix

7.80 Eur/bt départ Chai

Vine yard

Density (vine plants/ha) : 4500

Soil : thick clay-gravel layers.

Winemaking

30.0 hl/ha

Harvesting date : 15 – 30 Sept

Mechanical grape harvesting

Maceration during 18 & 27 days.

Blending

50% Cabernet Sauvignon

46% Merlot

4% Cabernet franc

Production

10,000 bottles

Price

7.80 Eur/bt ex work