

INFO

Vinens Navn: Le Carillon de Rouget

Producent: Chateau Rouget

Område/Land: Pomerol/Bordeaux/Frankrig

Drue(r): Afh. af årgang, men typisk Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Vinfremstilling: Fra i gennemsnit 20 år gamle vinstokke, manuel høst i 20 kg's kasser, alkoholisk gæring på stål og efterflg. lagring på ét år gamle barriques i 18 mdr. Hver druetype vinificeres separat.

Jordbundsforhold: Grus, ler, kisel og sandsten.

Ha. udbytte: ca. 45hl. pr. ha

Alkohol: 14%

Producentens web: chateau-rouget.com

Yderligere information:

Château Rougets historie går flere århundreder tilbage, faktisk har man kendskab til vinproduktion i området helt tilbage til tiden for afslutningen af det romerske imperium.

Château Rouget nævnes i arkiver og matrikler fra år 1700 og betragtes som en af de første officielle Pomerol Crus. I slutningen af det 19. århundrede blev Rouget placeret blandt de bedste fem slotte i appellationen. Denne anerkendelse stammer fra en bemærkelsesværdig konstant indsats fra alle ejere af ejendommen gennem tiden, som alle har haft et fælles ønske om at producere ikoniske vine.

I dag har man 17 ha med vinstokke, og Labruyère familien, som har ejet besiddelserne siden 1992, har i mere end 20 år arbejdet på at placere Rouget blandt de bedste chateauer på Girondeflodens højre bred. I dag ledes det af Edouard Labruyère, som i samarbejde med ønologen Michel Rolland og forvalteren Antoine Ribeiro stræber efter de samme mål, som gennem tiderne har været et mantra for Rouget - at lave vine i topkvalitet, som udtrykker deres terroir.

