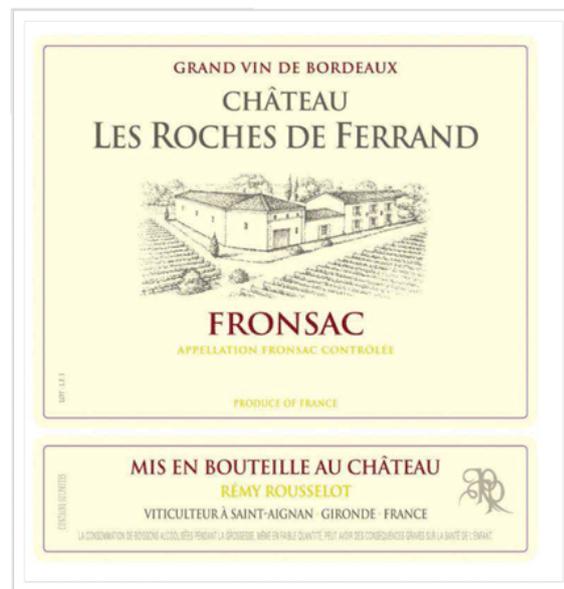


<http://www.vignoblesrousselet.com/vins/chateau-les-roches-de-ferrand>

## Vignobles Rousselet

Exploitation familiale productrice de vins en AOC Fronsac et Lalande de Pomerol

## Château Les Roches de Ferrand – AOC Fronsac



**Superficie** : 17 hectares

**Sols** : Plateaux et coteaux argilo-calcaires

**Cépages** : 80% merlot, 15% cabernet franc et 5 % cabernet sauvignon

**Densité** : 5000 pieds/ha

**Rendement moyen** : 42 Hl/ha

**Age des vignes** : environ 40 ans

*Safra 2015. Grande Degustation Fronsac, 14/06/2018. Bordeaux Fête le Vin.*

**Viticulture :**

Taille bordelaise, travaux raisonnés afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression d'un terroir exceptionnel, effeuillage une face.

**Vendanges :**

Vendanges mécaniques effectuées à la maturité la plus complète.

Eraflage intégral avec tri mécanique et manuel.

**Vinification:**

Vinification en cuves inox thermo-régulées.

Séparée suivant l'origine des parcelles, l'âge de la vigne, et le cépage.

Macération avec marc immergé, de 15 à 30 jours suivant la qualité des raisins.

Fermentation entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

Élevage de 18 mois dont 12 mois en barriques de chêne Français, de 20% à 30% neuf suivant le millésime.

**Production :** 20 000 bouteilles

**Distinctions :**

## Millésime

2015	– 89/100 Blindtasted.com – Andreas Larsson
	– 16/20 Vins et Terroirs Authentiques N°86
	– 15.75/20 Vertdevin Magazine N°3 – 2017
2014	– 87/100 Guide Gilbert et Gaillard 2017
	15/20 Vins et Terroirs Authentiques N°86
2012	– 81/100 Guide Gilbert et Gaillard 2016
2011	– Médaille d'Argent au challenge International 2014
	– 85/100 Guide Gilbert et Gaillard
	– 87/100 Tasted Magazine
2008	– 1 étoile au Guide Hachette 2012
	– 87/100 Wine Enthusiast Magazine
2004	– Médaille de Bronze au concours de Bordeaux 2006

*Safra 2015. Grande Degustation Fronsac, 14/06/2018. Bordeaux Fête le Vin.*