

Château Rolland-Maillet

Saint-Emilion

2015



La propriété

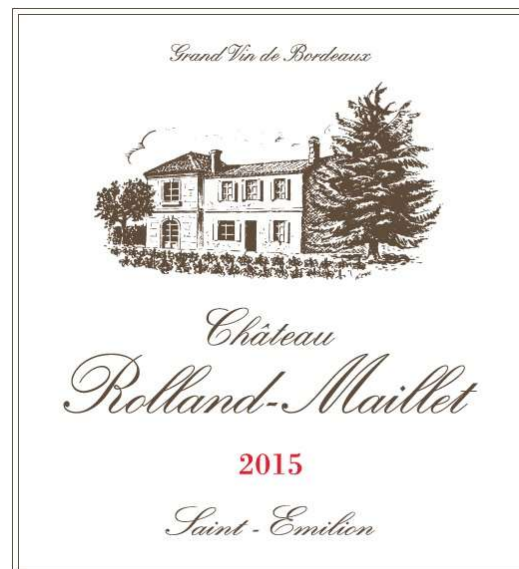
- Appellation : Saint-Emilion
- Surface de production : 3,35 ha
- Sols : Gravelo-argileux / Gravelo-sablonneux
- Densité de plantation : 7 000 pieds/ha

Viticulture

- Encépagement : 80% merlot / 20% Cabernet Franc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Stratégie de protection raisonnée du vignoble
- Vendanges vertes
- Eclaircissage / Effeillage

Oenologie

- Vendanges manuelles (double-tri avant et après éraflage)
- Macération à froid de 5 à 7 jours
- Les raisins sont fermentés séparément dans des petites cuves inox thermorégulées de 15 à 70 hl.
- 12 à 15 mois élevage en barrique de chêne français d'un an.
- Mise en bouteilles sans collage ni filtration.



Vendanges :

29 Sept. - 10 Oct.

Assemblage :

80% Merlot

20% Cabernet Franc

Rendement Moyen :

31 hl/ha

Degré alcoolique :

14,5%

Oenologue-conseil :

Michel Rolland

Notes & Commentaires - Millésime 2015

Les arômes de fruits mûrs et de thé noir sont très expressifs. En bouche le vin est volumineux, les tanins denses et riches avec une finale savoureuse. Attendre après 2020 pour que les tanins s'assouplissent.

Dégusté le 2 Février 2018

JAMES SUCKLING.COM

2015 Château Rolland-Maillet (92/100) – James Suckling

Le Rolland-Maillet 2015 est un très joli vin. Cerise rouge succulente, prune, moka et fleurs sauvages signent ce Saint-Emilion souple et ouvert. Les tanins soyeux et

tendres font du 2015 un vin délicieux à boire maintenant et au cours de la prochaine décennie.

Dégusté en Février 2018

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

2015 Château Rolland-Maillet (92/100) – Antonio Galloni