

## Château Les Roches de Ferrand



AOC Fronsac



**ŒIL** : Robe rouge rubis soutenue

**NEZ** : Bouquet fin et vif, arômes dominants de fruits rouges, touches d'épices

**BOUCHE** : Vin charnu et rond, charpente tannique alliant richesse et élégance



### TERROIR PARTICULIER

17 H en plateaux et coteaux argilo-calcaires

### CÉPAGE

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### RECOLTE

Vendange mécanique, à la maturité la plus complète

### VINIFICATION

Vinification parcellaire en cuves inox thermo régulées. Macération avec marc immergé, de 15 à 30 jours suivant la qualité des raisins.

### ELEVAGE

Elevage 18 mois dont 12 en barriques de chêne français (20% neuves)

### ACCORD MET ET VIN

Volaille, viande rouge légère, plats en sauce, entrées de charcuterie, fromages à pâte dure

### CONSOMMATION

Servir chambré, à température ambiante. Peut-être décanté.

### POTENTIEL DE GARDE

8-10 ans



Vignobles ROUSSELOT

RÉGION: Fronsadais

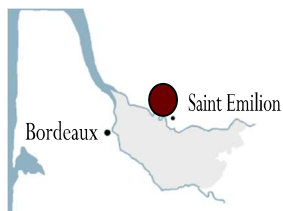
SURFACE: 21H

ÂGE VIGNES: 40 ans

TERROIR: graves sablo-argilo-limoneuses

C'est sur les plus hauts plateaux calcaires du fronsadais que se situe principalement l'exploitation familiale. Elle se transmet depuis de nombreuses générations tout en gagnant en superficie, modernité et amélioration constante des techniques vitivinicoles.

Le vignoble s'étend sur deux appellations du bordelais. Tout d'abord FRONSAC avec le Château les Roches de Ferrand, qui est une sélection de parcelles qui privilégie puissance et complexité des arômes. Puis LALANDE DE POMEROL avec le Château au Pont de Guîtres au sous-sol argileux pour une expression des fruits rouges. L'origine du nom Pont de Guîtres provient du petit pont qui franchit la Barbanne, ruisseau formant la limite entre les AOC Pomerol et Lalande de Pomerol.



## Château Les Roches de Ferrand



AOC Fronsac



**EYE:** Sustained ruby red colour  
**NOSE:** Fine and lively, aromas of red fruits with touches of spices  
**MOUTH:** Fleshy and round, rich and elegant tannic structure



**SOIL**  
17 H on chalky-clay plateau  
**GRAPE VARIETY**  
80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**HARVEST**  
Mechanical harvest, at optimum maturity

**WINE MAKING**  
Separate plot winemaking, in temperature-controlled steel vats. Maceration with submerged grape marc, for 15 to 30 days based on berries quality.

**AGEING**  
Aged for 18 months, including 12 in French oak barrel (20% new)

**FOOD MATCHING**  
Poultry, light red meat, saucy dishes, cord meat starter, cheese

**SERVE**  
Served at ambient temperature: 17-18°

**AGEING POTENTIAL**  
8-10 years



It is on the highest limestone plateaux of the Fronsac region that the family estate is mainly located. It has been transmitted for many generations while gaining in size, modernity and wine-making techniques.

The vineyard extends over two appellations of Bordeaux. First of all, FRONSAC with Château Les Roches de Ferrand, which is a selection of plots that emphasises the power and complexity of the aromas. Then, LANDE DE POMEROL with the Chateau au Pont de Guîtres on clayey soils for an expression of red fruits. The origin of the name Pont de Guîtres comes from the small bridge that crosses the Barbanne, small creek forming the boundary between the AOC Pomerol and Lalande de Pomerol.

### Vignobles ROUSSELOT

REGION: Fronsac

SURFACE: 21H

VINES AGE: 40 years old

SOILS: Gravely and sandy-clayey-silt