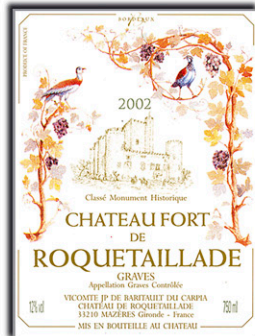


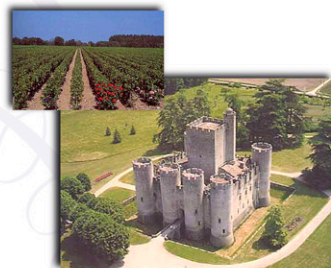


Parker 1999 : 89/100
Parker 2001 : 89/100
Parker 2002 : 90/100
Parker 2006 : 89/100



Château Fort de Roquetaillade Graves

Habité par la même famille depuis 700 ans, le Château fort de Roquetaillade fut construit dès 1306 par Gaillard de la Mothe, neveu du Pape Clément V. Bien plus tard, il est sauvé de la destruction à la Révolution grâce au bon vin du Château ; il fut finalement classé monument historique par la République en 1840.



Le vin

Situation : 10 ha sur la commune de Mazères, à 53 km au sud-est de Bordeaux
Terroir : argilo calcaire et graves argileuses
Encépagement : 50% Sémillon, 50% Sauvignon
Elevage : traditionnel à basse température
Aptitude au vieillissement : à boire

Dégustation

Une belle robe vert pâle.
Un nez dominé par le cépage Sauvignon : très fleuri où se côtoient le buis, le cassis, l'amande verte.
En bouche, un vin vif, plein de fraîcheur qui enjolive le palais d'agréables notes fleuries.
Un vin d'une agréable nervosité.

Accompagnement

A servir frappé en apéritif ou sur des huîtres, du poisson froid cuisiné.

