

CHATEAU FRANC LA ROSE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Appellation : Saint-Émilion Grand Cru
Millésimes : 2001/2002/2004/2005
Surface : 6 ha 00
Cépages : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc
Sol : argilo-calcaire, plateau calcaire et argiles
Localité : Saint-Émilion
Production moyenne : 35 000 bouteilles
Propriétaire : Jean-Louis Trocard

Le Château Franc La Rose est situé à Saint-Émilion au lieu-dit La Rose. Les vignes composées à 85 % de Merlot et 15 % de Cabernet Franc, ont un âge moyen de 40 ans. Tout au long de l'année, les parcelles font l'objet d'un soin attentif, afin d'exprimer pleinement le potentiel de ce terroir : taille soignée avec éclaircissage, tri de la vendange manuelle. Après une vinification selon la tradition bordelaise, avec une durée de macération de 3 semaines, le Château Franc La Rose est élevé pendant 18 mois en barriques de chêne merrain français.

2001 : Médaille d'Or à Paris
Médaille d'Argent à Bruxelles
14,5/20 Quarin ; 82/100 Gilbert & Gaillard
2002 : 14/20 Perswijn
2003 : Médaille d'Or à Paris
16/20 Weinwischer ; ☆☆☆ Guide Hubert 2006
87/100 Gilbert & Gaillard
2004 : 17/20 Weinwischer

x

Commentaires de dégustation de notre maître de chai Stéphane Leboucher

2001 : Couleur rubis intense. Nez puissant, grillé, confit, complexe et riche. Fruits noirs (myrtille) et réglisse. Matière bien présente, tanins enrobés, une trame et une puissance tannique imposante. Evolution vers une structure généreuse. Grande longueur.

2002 : Robe profonde nuancée rubis, sombre et intense. Belle expression du nez ; Attaque sur des tanins fondus à la texture feutrée. De la fraîcheur. Belle concentration. Evolution vers une structure généreuse et équilibrée. Finale fondue et bonne longueur.

2003 : Robe pourpre, intense ; Arômes de fruits noirs, de menthol, d'épices, de cacao. Complexe et racé, typique du cru. Vin plein de puissance, tannique et structuré. La charpente est toutefois bien enrobée. Finale épicée. A oublier 5 à 10 années, sans nuls doutes.

2004 : Couleur rouge profond, intense. Richesse aromatique, cacaoté, un peu crémeux, du fruits rouges et noirs mêlés. Du panache. Un boisé délicat, quelques notes épicées, de la figue, de la mûre. Puissant, tannique, et structuré, le tanin est enrobé, très aromatique en bouche, longueur.

2005 : robe soutenue assez foncée. Racé, tout en finesse et puissant. Complexité du cabernet franc. Fruits noirs. Du gras à l'attaque, souligné par un fin boisé. Structuré, plein en bouche, trame tout en volume. De l'ampleur et une grande finesse sur la longueur.