

Château ROYLLAND

Saint-Emilion Grand Cru

2014



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru
- **Commune** : Saint-Emilion
- **Surface** : 5 hectares
- **Sol** : argilo-limoneux et argilo-sableux
- **Age** : 15 ans
- **Densité de plantation** : 5500 à 6000 pieds/hectare
- **Rendement** : 39 hectolitres
- **Encépagement** : 80 % merlot & 20 % cabernet
- **Dates de vendanges** : du 6 au 14 octobre
- **Assemblage** : 83 % merlot & 17 % cabernet
- **Production** : 19.000 bouteilles

Situé dans l'anse de Mazerat, Château ROYLLAND est le voisin immédiat de certains des plus grands crus de Saint-Emilion (Château ANGELUS, Château BERLIQUET, Château MATRAS, Château CANON, Château QUINTUS, Château BEAUSEJOUR HDL,...).
Propriété très ancienne, Château ROYLLAND, dont le nom vient de « La lande du Roy » apparait à l'époque d'Aliénor d'Aquitaine

CONDUITE DU VIGNOBLE : En enherbement naturel avec travail du sol sous le rang, la gestion du vignoble respecte les règles de la lutte raisonnée. Les travaux en vert sont effectués par une équipe de saisonnier formée par la propriété et connaissant parfaitement celle-ci.
Cette équipe encadre la troupe de vendangeurs pour effectuer le tri de la vendange au vignoble. Transportée dans des bastes jusqu'au chai, la vendange subit un second tri manuel avant encuvage.

VINIFICATION & ELEPAGE : Pendant la vinification, en cuves inox thermo régulées, la technique classique du remontage est privilégiée. La cuvaison dure de 21 à 28 jours. Le vin du Château ROYLLAND subit ensuite un élevage de 12 mois en barriques, renouvelées à 40 % pour le millésime 2014.

Notes :

Antonio GALLONI – VINOUS MEDIA : 89/100

James SUCKLING : 90/100