

# Château ROYLLAND

Saint-Emilion Grand Cru

2024



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru
- **Commune** : Saint-Emilion
- **Surface** : 5 hectares
- **Sol** : argilo-limoneux et argilo-sableux
- **Age** : 25 ans
- **Densité** : 5500 à 6000 pieds/hectare
- **Rendement** : 40 hectolitres
- **Encépagement** : 88 % merlot & 12 % cabernet franc
- **Dates de vendanges** : du 27/09 au 07/10
- **Consultant** : François DESPAGNE & Julien BELLE
- **Assemblage** : 75 % merlot & 25 % cabernet franc
- **Production** :
- **Mise en bouteille** :

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 » apparaît 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 saisonniers formée par la propriété et connaissant parfaitement celle-ci. Cette équipe encadre la troupe de vendangeurs pour effectuer un tri de la vendange au vignoble. Transportée en cagettes jusqu'au chai, la vendange, après égrappage, est triée par densimétrie puis manuellement avant encuvage.

**VINIFICATION & ELEVAGE** : Pendant la vinification sans soufrière, en petites cuves béton thermo-régulées, des protocoles d'extraction à base de remontages légers sont privilégiés afin de respecter les arômes de fruit et d'obtenir des tanins fins et doux. La cuvaison dure de 20 à 24 jours. Le vin du Château ROYLLAND sera ensuite élevé 12 mois à 40 % en barriques neuves, 25 % en barriques de 1<sup>er</sup> vin, 7 % en jarres en porcelaine et 28 % en cuve pour le millésime 2024.

James SUCKLING : 90-91/100  
Antonio GALLONI : 88-91/100  
Neal MARTIN : 89-91/100

Jeff LEVE : 90-92/100  
Yves BECK : 89-92/100  
BETTANE & DESSEAUVES : 90-91/100  
VERTDEVIN – J CHIPORTICHE : 89-90/100