

# Château Roumieu

SAUTERNES



*" Passionnée par le vin et envie d'un grand changement, je m'installe à Bordeaux, très vite je rencontre mon viticulteur que j'épouse.*

*Le destin nous a mené à reprendre la propriété viticole à Barsac, le château Roumieu, domaine familial depuis le XVIIIème siècle. J'accompagne chaque millésime de la maison avec enthousiasme et amour et j'améliore tous les jours ma plus belle recette : la tradition familiale, le savoir faire avec une touche de modernité et une pincée de magie."*

Le vin du château Roumieu a une couleur jaune or aux reflets brillants. Un nez expressif et riche, avec des notes de fruits secs et cuits, une évolution d'épices et d'agrumes (zeste d'orange et de pamplemousse). Une attaque vive, ample, avec des arômes de fruits jaunes et exotiques (pêche, abricot, litchi, ananas). Un grand équilibre gustatif. Une fraîcheur épicée sur la finale longue et persistante. La puissance et l'élégance sont soutenues par une minéralité donnant une grande vivacité à cette harmonie aromatique.



**Superficie Vignoble :** 15 Hectares

**Terroir :** Plateau argilo-calcaire du Haut-Barsac

**Cépages :**

89 % Sémillon

10 % Sauvignon

1 % Muscadelle

**Age des vignes :** 20 à 30 ans

**Conduite du vignoble :** Traditionnelle,

taille à côte, viticulture durable et raisonnée

**Vendanges :** Manuelles par tries successives au fur et à mesure de l'apparition du botrytis cinérea

**Vinification :** Séparation des lots vendangés après un délicat pressurage direct

Fermentation en cuve inox thermorégulée

**Elevage :** 100 % en barriques de chênes pendant 2 à 3 années

**Production moyenne annuelle :** 40 000 bouteilles