

Château Franc La Rose

Domaine Trocard

AOC Saint Emilion Grand Cru

Vin raisonné

Médaille d'Argent Bruxelles 2012; ☆Guide Hachette 2013

2010 : 91/100 James Suckling, 14.5/20 Vinum, 15/20 Le Point

2011 : Médaille d'Argent Paris 2013

2012 : Médaille de Bronze Paris 2014 ; 17/20 René Gabriel

🍷 L'histoire du domaine

Le Château Franc La Rose est situé sur un plateau argilo-calcaire de la commune de St Christophe des Bardes.

Les vignes composées à 75 % de Merlot et 25 % 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 4 à 5 semaines, le Château Franc La Rose est élevé pendant 18 mois en barriques de chêne merrain.

🍷 Notes de dégustation

Vieillessement : 18 mois (60% fûts neufs)

2011 :

Robe soutenue assez foncée.

Nez très net de fruits frais, fraises des bois.

Bouche : à l'agitation, des notes de fruits murs rendent plus complexe ce vin, toujours sur les fruits rouges, confiture de fraise. Le boisé est très bien fondu, notes de cacao. Belle puissance aromatique. Du gras dès l'attaque, le milieu de bouche est d'une grande ampleur grâce à la sucrosité. Tannique et opulent. Très belle matière, complexe et très long. Digne des grands Saint-Emilion.

Cépages

- 75 % Merlot,
- 25 % Cabernet Franc

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



Ce vin convient avec

Plat

- Viande rouge et en sauce

Ce vin se déguste

- Servir à **18°C, ouvrir 1h30 avant**
- Temps de garde : 10 ans

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

