



CHÂTEAU DE ROLLAND

A.O.C Sauternes

Le Château de Rolland se situe à proximité du village de Sauternes. Sur ce terroir exceptionnel où coule le ruisseau du Ciron, les conditions sont réunies pour favoriser l'apparition du botrytis indispensable à l'élaboration des vins liquoreux. Les origines de la propriété datent de 1492 lorsque la famille "de Rolland" a acquis le domaine. Fidèle à son passé, M. Jean Guignard a transmis son savoir-faire à ses trois enfants : François, Lucie et Monique qui dirigent actuellement le Château.

La famille Guignard, suivie par Barrière depuis près de 30 ans, produit régulièrement des « vins en or » !



VIGNOBLE :

- Cépages : 80% Semillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle
- Sol : graveleux sur un sous-sol de calcaire fissuré
- Superficie du vignoble : 20 ha
- Age du vignoble : 50 ans
- Densité/ha : 6 600 pieds/ha
- Rendement moyen : 18 hl/ha
- Vendanges : manuelles avec tris sélectifs des grappes botrytisées

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : en cuves inox thermo-régulées après pressurage doux.
- Elevage : 18 mois en barriques dont 25% sont renouvelées tous les ans
- Mise en bouteilles : au Château

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur dorée profonde, des arômes intenses de fruits secs (abricot, figue) et d'épices douces. Un vin très élégant, bien équilibré et d'une belle profondeur.

POINTS FORTS :

- Régularité exceptionnelle de la qualité et des prix
- Sublime "terroir" voisin de nombreux prestigieux Crus Classés de Sauternes