

Chateau ROUGET

[šató ružet]

vinařství / winery CHATEAU ROUGET

Francie, oblast / region Bordeaux, podoblast Pomerol

[Bordó, pomerol]

Na konci 19. století zařadila tehdejší klasifikace vín v Pomerolu Château Rouget mezi pět nejlepších vín apelace. Tento lichotivý status je dán především pozoruhodnou kontinuitou práce jednotlivých vlastníků, kteří se vždy soustředili výhradně na výrobu výjimečných vín. V roce 1992 přešlo vinařství do rukou rodiny Labruyère, která podlehlá kouzlu apelace Pomerol — často popisované jako „nejvíce burgundská část Bordeaux“.

V apelaci Pomerol neexistuje oficiální hierarchie typu Premier Cru či Grand Cru (na rozdíl od některých sousedních oblastí), přesto je zde kvalita vinic a vín tradičně velmi vysoká.

At the end of the 19th century, the Pomerol classification placed Château Rouget among the five finest wines of the appellation. This flattering recognition is largely due to the remarkable consistency of its successive owners, all of whom have focused on producing only exceptional wines. In 1992, the estate was acquired by the Labruyère family, who fell under the spell of Pomerol — often described as “the most Burgundian part of Bordeaux.”

Unlike some neighboring regions, the Pomerol appellation has no official hierarchy such as Premier Cru or Grand Cru, yet the quality of its vineyards and wines is traditionally outstanding.

Apelace/appellation: Pomerol AOC

Odrůda/variety: Merlot 85%, Cabernet Franc 15%

Popis/description: **Elegantní aroma červeného ovoce a koření. Vyvážená a šťavnatá ovocná chuť, s nasládlými tříslovinami v dochuti.** / *Elegant aromas of red fruit and spice. A balanced, juicy, fruit-driven palate with pleasantly sweet-edged tannins on the finish.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červené maso, zvěřina, zrající sýry / *red meat, game, aged cheeses*

Klima/climate: mírné oceánské klima, ovlivněné Atlantikem — teplá léta, mírné zimy, dobré vyzrávání hroznů / *mild oceanic climate influenced by the Atlantic — warm summers, mild winters, and reliable ripening*

Půda/soil: štěrk a jíl / *gravel and clay*

Nadmořská výška/altitude: 20-40m

Vinifikace/vinification: běžná a malolaktická fermentace v nerezovém tanku, poté zrání na dub. sudu / *primary and malolactic fermentation in stainless-steel tanks, followed by aging in oak barrels.*

