



## 2011 Château Rollan de By

Cru Bourgeois, Médoc AOC

La touche de Cotarella dans un Médoc

### Description:

Ce cru bourgeois sévère et accessible contient une proportion importante de Merlot. Le propriétaire du château, Jean Guyon, a pris pour consultant l'œnologue-star italien Riccardo Cotarella.

### Note de dégustation:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet concentré, profond, élégant, qui respire la cerise noire. En bouche, il est magnifique, gouleyant, ample et élégant; tout est à maturité et si l'astringence est exigeante, elle garantit un grand plaisir pour ce vin même s'il est bu dans sa prime jeunesse. En finale, fumé, réglisse et raisins secs. Je ne sais pas comment Jean Guyon s'y est pris, toujours est-il qu'il est l'un des très rares vigneron bourgeois qui parvient à 18/20 et qui le mérite avec tant d'éclat!

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Médoc
<b>Producteur:</b>	Domaines Rollan de By
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 18/20, Parker 88–90/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0195111

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Rollan de By

Cru Bourgeois  
Médoc AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** René Gabriel 18/20, Parker 88–90/100  
**Cépage(s):** 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.