



CHÂTEAU DU ROUËT
DEPUIS 1840

Belle Poule

CÔTES DE PROVENCE



La Cuvée Belle Poule évoque le navire illustre qui lia son nom à celui de Napoléon Bonaparte. Ce bateau rapatria en 1840 les cendres de l'Empereur de l'île Sainte-Hélène.

En 1888, Lucien Savatier, qui développa considérablement le vignoble du Château du Rouët, était également directeur des Forges et Chantiers de La Seyne sur Mer dans le Var. Quand la "Belle Poule" lui fut confiée pour être désarmée, il eut le souci d'en préserver deux portes ayant un caractère historique : celles de la cabine où se trouvaient les cendres de l'Empereur. Ces portes ornent toujours la chapelle du Château du Rouët...

	Belle Poule Rouge	Belle Poule Rosé	Belle Poule Blanc
Encépagement			
Grenache	45%	60%	-
Syrah	50%	40%	-
Cabernet Sauvignon	5%	-	-
Ugni blanc	-	-	30%
Sémillon	-	-	20%
Rolle	-	-	50%
Production	35 000 bouteilles	30 000 bouteilles	15 000 bouteilles
Rendement	35 Hl/hectare	36 Hl/hectare	35 Hl/hectare
Vinification	Récolte manuelle. Macération longue de 8 à 10 jours. Elevage de 12 mois en barrique.	Vendange manuelle. Macération pelliculaire à basse température. Premier jus de saignée.	Récolte issue de vieilles vignes. Macération pelliculaire. Fermentation contrôlée à basse température dans des barriques neuves.

Dégustation



Belle Poule Rouge

Couleur rouge soutenu. Au nez, les fruits rouges se mêlent à des notes confites. On retrouve en bouche des fruits, des épices, une vraie matière qui donne de la longueur. Très belle persistance aromatique.



Belle Poule Rosé

Robe délicate, saumon limpide, brillante. Nez très intense, parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits. La bouche confirme avec une pointe amylique, fraîcheur, puissante et beaucoup de gras. Très belle longueur en bouche, qui le classe parmi les très grands.



Belle Poule Blanc

Blanc pâle, nez fruité, complexe avec des arômes de fruits exotiques, de pain grillé, de fleurs blanches. Grande finesse en bouche, fruité, rond, légèrement boisé.

Au cours des dix derniers millésimes, les vins Château du Rouët ont obtenu 22 médailles au Concours Général Agricole de Paris et au Concours des Grands Vins de France à Mâcon, notamment 6 médailles d'or, 4 médailles d'argent. Au concours des Vinalies Nationales (l'Union des Œnologues de France), 10 distinctions leur ont été attribuées.

GRANDS VINS DE PROVENCE

CHÂTEAU DU ROUËT & RESORT - DOMAINES SAVATIER - 83490 LE MUY (VAR) FRANCE.
TÉL. 04 94 99 21 10 - FAX. 04 94 99 20 42 - E-MAIL : CHATEAU.ROUET@WANADOO.FR - WWW.ROUET.COM