



VIGNOBLES HERVÉ DUBOURDIEU & FILS
PROPRIÉTAIRE VIGNERON

LE CHÂTEAU ROÛMIEU-LACOSTE EST L'IDENTITÉ HISTORIQUE DE NOS VIGNOBLES, C'EST AVEC LUI QUE TOUT A COMMENCÉ IL Y A MAINTENANT PLUS DE 130 ANS.

Situé sur le plateau du Haut-Barsac, le Sauternes Château Roûmieu-Lacoste est récolté par nos vignerons manuellement avec plusieurs tris successifs sur des parcelles les plus anciennes et plus qualitatives du vignoble. Notre récolte est variable et limitée en fonction de la qualité du millésime. Ce vin est typé Barsac grâce à sa géologie. Le Château Roûmieu-Lacoste a pour habitude sur la dernière décennie de trouver de belles expressions aromatiques de botrytis, fruit de la passion et d'abricot. Une vraie gourmandise qui se prolonge sur un palais rond et gras, très frais, très Barsac avec une finale en bouche épicée.

C'est un vin qui offre un développement aromatique au fil des années. Il se déguste entre 10/13 degrés à tout moment de l'année pour l'apéritif, en accompagnement de viandes blanches et de fromages bleus.



Château Roûmieu-Lacoste

Appellation : AOC Sauternes

Commune : Barsac

Sols : argilo calcaires et sableux avec un sous-sol roche fissuré

Âge moyen : 45 ans

Densité : 7.000 pieds/ha

Encépagement : 100 % Sémillon

Vendanges : vendanges réalisées manuellement par tris successives

Élevage : 18 mois en barriques

Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau 3



Château Roûmieu-Lacoste

Le Plantey | F-33720 BARSAC | ☎ (0033) 06 78 53 20 55 | ✉ contact@vignobles-hervedubourdieu.com