

Château Terre Roteboeuf / François Mitjavile

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Dans les années 1980, François Mijavile prend possession du Château Terre-Roteboeuf • il officiait auparavant le métier de vinificateur au Château Figeac • 1987 : Année du premier millésime • 1987 : Il devient propriétaire également du château Roc de Cambes • Une nouvelle propriété, géré par son fils Louis, voit le jour en 2007 : Domaine de L'Aurage
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Libournais (Bordeaux) • Gironde (33) • Saint-Laurent-des-Combes • Est de Bordeaux
Climat	Océanique
Sol	Argilo-calcaire
Superficie du domaine	6 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	27 000 bouteilles produites
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Château Terre-Roteboeuf • 85% Merlot – 15% Cabernet Franc • élevage de 2 à 3 ans en barriques neuves • 27 000 bouteilles produites • le vin de presse est réintégré au vin de goutte • la cave est à 16°C l'hiver il essaie que le vin évolue le plus possible pendant son élevage • Les vins du château ne connaissent pas de temps de fermeture, ils arrivent également à maturité plus rapidement
Anecdote	François Mitjavile décide de ne produire qu'une seule cuvée, il ne fait pas de déclassement de raisin.

