

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2014

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Les rouges du Château de Rochemorin se distinguent par leur finesse et leur élégance. Ils révèlent au nez une profusion de notes gourmandes et chaleureuses, évoquant les épices douces des pâtisseries de Noël, mais aussi les fruits noirs. Empreinte de minéralité, la bouche est riche, complexe, avec des tannins particulièrement soyeux.

LE MILLÉSIME

L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

TERROIR

Graves profondes

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécaniques avec système de tri automatisé à réception

VENDANGES

22/09/2014

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc, macération : 3 semaines environ (suivant les millésimes et la maturité des tannins).

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (30-40% neuves) avec soutirage trimestriel

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 56 ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

13 % VOL.

Contient de l'oeuf ou des produits à base d'oeuf.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Ce Château de Rochemorin 2014 se pare d'une jolie robe rouge rubis, aux reflets grenat. Le nez est expressif, sur des notes fumées, grillées auxquelles viennent se mêler des arômes de fruits frais, constituant ainsi un bouquet assez complexe. Ce vin est prometteur tant par son bouquet que par son palais. La bouche est dotée d'une structure tannique suave, avec des tanins soyeux et une belle sucrosité. Le boisé, bien intégré, avec des notes fumées et toastées met en valeur son élégance et son fruité. Bonne longueur. C'est un vin agréable et équilibré que l'on dégustera volontiers sur un faux-filet de bœuf braisé ou un rôti de veau Orloff.

ASPECT VISUEL

Ce Château de Rochemorin 2014 se pare d'une jolie robe rouge rubis, aux reflets grenat.



AU NEZ

Le nez est expressif, sur des notes fumées, grillées auxquelles viennent se mêler des arômes de fruits frais, constituant ainsi un bouquet assez complexe. Ce vin est prometteur tant par son bouquet que par son palais.

EN BOUCHE

La bouche est dotée d'une structure tannique suave, avec des tanins soyeux et une belle sucrosité. Le boisé, bien intégré, avec des notes fumées et toastées met en valeur son élégance et son fruité. Bonne longueur. C'est un vin agréable et équilibré que l'on dégustera volontiers sur un faux-filet de bœuf braisé ou un rôti de veau Orloff.

