



Château de Rochemorin Rouge 2011

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

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

VENDANGES

05/09/2011

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Presque noir, ce rouge grenat est le signe d'une grande concentration. 2011 est un grand millésime au Château de Rochemorin. Le vignoble, restructuré par André Lurton, bénéficie d'un excellent ensoleillement et de pratiques culturales permettant une lente maturation du raisin. Les arômes fruités sont ainsi parfaitement préservés, et se révèlent dans le verre. Grâce au merlot, le 2011 est déjà ouvert et se livre avec élégance. On retrouve cette finesse en bouche ; le palais est soutenu par des tanins souples. Les arômes de fruit persistent, bénéficiant d'une association gourmande avec des notes torréfiées, issues de l'élevage traditionnel en barriques. La finale, très équilibrée, se prolonge longuement. Elle tirera avantage d'un service avec un axoa de veau ou des côtelettes d'agneau. Filet de bœuf ou foie de veau seront aussi mis en valeur par le Château de Rochemorin rouge 2011.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans





Château de Rochemorin Rouge 2011

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

56 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécaniques avec système de tri

automatisé à réception

LE CHAI

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

