Noroît

Noroît Rouge 2022

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Noroît est une micro-cuvée en monocépage du Château de Rochemorin. Son nom est inspiré d'un terme marin signifiant un vent du Nord-Ouest et fait écho à la parcelle située la plus au Nord-Ouest du domaine. Un vin confidentiel issu d'un cépage historique du Bordelais, aux racines longtemps Médocaines, le Petit Verdot. C'est sur un terroir riche en matière organique qu'il trouve ici les conditions optimales pour exprimer pleinement son potentiel aromatique. Pourvu d'une belle structure tannique, de gras et de fraîcheur, il révèle des notes de fruits noirs et de cèdre, qui lui apportent beaucoup de gourmandise. Joli potentiel de garde. Seulement 1200 bouteilles produites chaque année.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sècheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

21 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Petit verdot 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'un pourpre profond, révélant une belle intensité.
Le nez s'ouvre sur des arômes séduisants de fruits noirs, principalement la mûre et la prune noire, enrichis par des notes d'élevage parfaitement intégrées, qui ajoutent une touche gourmande et élégante.
En bouche, l'attaque est douce et soyeuse, suivie par un milieu de bouche généreux et velouté qui enveloppe des tanins d'une grande finesse. L'équilibre est remarquable, alliant fraîcheur et harmonie, avec des saveurs de fruits noirs qui s'épanouissent, accompagnées de subtiles nuances torréfiées. Un vin à la fois frais, équilibré et accessible, offrant un plaisir immédiat et une excellente buvabilité.

ACCORDS GOURMANDS

Entrecôte de bœuf grillée, gibier en sauce, aubergines au parmesan, fromages.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Noroît

Noroît Rouge 2022

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol de graves profondes sur sous-sol argileux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

2,3 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

5 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.
Vendanges : Vendanges manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermo-régulée. Macération d'une durée de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de 250 et 500 litres (50% bois neuf).

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.