

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

14/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un joli rouge grenat, légèrement tuilé.

Le nez, d'une grande richesse, nous offre un bouquet savoureux de notes de fruits rouges (fraise), légèrement confiturés, doublées d'un soupçon d'épices (poivre blanc).

Ce Rochemorin rouge 2015 présente un bel équilibre en bouche. L'attaque est douce, tout en souplesse. C'est un vin, à la fois, puissant et élégant, offrant une finale longue, sur des notes de fruits noirs (griotte).

ACCORDS GOURMANDS

On servira ce Pessac-Léognan rouge sur un filet de bœuf grillé, un confit de canard ou bien encore des filets mignons de porc aux champignons.

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.

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2015

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un style élégant et frais, avec des notes de quetsche et de fruits rouges soulignées d'une pointe de fer. La fin de bouche révèle une touche sanguine, mais c'est surtout la minéralité qui persiste le plus longtemps. À boire dès à présent jusqu'à 2026."

James Molesworth, The Wine Spectator, 31/01/2018

Decanter

"Une valeur sûre de l'écurie d'André Lurton. Des tannins serrés et sérieux, et une extraction un peu trop marquée : les 30% - 40% de barriques neuves écrasent pour l'instant l'ensemble. Ambitieux, mais pas tout à fait équilibré. À boire entre 2021 et 2033."

Jane Anson, Decanter, 19/04/2016



"Le Château de Rochemorin 2015 offre un bouquet généreux aux arômes marqués de mûre et de confiture de fraise. Au palais, l'attaque est douce, avec des notes de fruits noirs ainsi qu'une touche de thé noir et de laurier. Bien équilibré, avec des tannins plutôt serrés et une finale sans heurts."

Neal Martin, Robert Parker, 29/04/2016



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.