



Château de Rochemorin Blanc 2014

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Les blancs du Château de Rochemorin sont des vins étonnants. Ils révèlent une expression du cépage Sauvignon particulière, sur ses notes d'agrumes et de fleurs, finement boisées. Leur élevage sur lies en barrique, soigneusement maîtrisé, ne marque pas les vins par le bois, mais sublime la richesse de la bouche et sert de support à une palette aromatique remarquable.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

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.

VENDANGES

03/09/2014

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

 $13\,\%$ vol.

DÉGUSTATION

Ce Rochemorin 2014 est brillant, d'une jolie couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Le nez est intense et laisse échapper de délicates notes de pêche jaune, d'abricot, de fruit mûr auxquelles se marient quelques notes de pain grillé. La bouche est équilibrée, élégante, avec du volume, un joli gras, et une permanence du fruit. Sa finale légèrement fumée est très agréable. Sa fraîcheur, particulièrement plaisante, fera une merveille en accompagnement d'une viande blanche grillée ou d'un plateau de fromages.

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans





Château de Rochemorin Blanc 2014

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves sur faluns

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

21,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

13 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double Vendanges : Manuelles

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourbage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (35 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage régulier

