

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Blanc 2008

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

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sécheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

VENDANGES

10/09/2008

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Jaune pâle très brillant. Les délicates notes fumées, typiques du terroir de ce cru, sont exaltées par l'élégance des arômes fruités et floraux. Des pointes délicates de fleur d'acacia, de pamplemousse et de multiples agrumes sont harmonieusement révélées par l'agitation du verre. Le gras et l'ampleur de ce vin frappent dès la mise en bouche, sans aucune lourdeur tant les notes fruitées et mûres sont mises en valeur (fruits jaunes, agrumes encore). Sa complexité est remarquable puisque s'ajoutent des notes toastées, des odeurs de pain grillé. Il sera magnifique dans les prochaines années, et peut se déguster dès aujourd'hui sur des poissons, des volailles ou autre viande blanche. Il sera parfait en accompagnement de fromages à pâte dure comme le Comté. (Janvier 2010)

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 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 Blanc 2008

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



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.