

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2016

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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

26/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

D'une belle intensité, sa robe est d'un rouge particulièrement vif et brillant. Le nez est intense, avec des notes de fruits rouges frais, légèrement épicées. L'attaque est franche. La structure est élégante et équilibrée, avec ses notes de fruits rouges, ses tanins ronds et harmonieux. C'est un vin qui a un joli boisé fondu, mais intense en finale. Il nous offre une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

On le dégustera volontiers sur une pintade en cocotte, un confit d'oie ou encore un lièvre à la royale.

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 2016

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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"De la robe grenat à la finale resserrée, tout indique que ce 2016 est bien bâti. Après une attaque vive, le palais révèle en effet la présence de solides tanins qui s'accordent avec les arômes de fruits noirs (cassis) et d'épices pour former un ensemble de qualité. À boire entre 2022 et 2025."

Édition 2020, Le Guide Hachette des Vins, 04/09/2020

1 Étoile

Decanter

"Une valeur sûre des domaines André Lurton, qui a produit dans ce millésime un bon vin de moyenne garde. Comme toujours, les notes fruitées sont classiques mais avec un côté moderne, d'intenses saveurs, riches et raffinées, de prune, notamment de quetsche, et des tannins légèrement crayeux. 55 % de merlot et 45 % de cabernet sauvignon plantés sur 56 ha de graves, et des vignes âgées en moyenne de 19 ans. À boire entre 2025 et 2040."

Jane Anson, Decanter, 03/04/2017

91/100



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.