

Château De Rochemorin



Château de Rochemorin Rouge 2010

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

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

VENDANGES

23/09/2010

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Charles de Montesquieu vinifia les raisins de Rochemorin, et on ne sait si les vins de son époque présentaient la profondeur de ce 2010. D'un rouge grenat, il est très brillant. On perçoit des nuances de cerise griotte et de groseille mûre dans ce vin très plaisant par sa netteté et sa distinction. L'élevage est maîtrisé et le boisé bien dosé. L'attaque est souple et devient rapidement suave, riche, tant les tanins sont souples et fondus. Le Rochemorin 2010 méritera quelques années de garde, il paraîtra encore plus complexe et dense. On le servira alors sur une pintade aux morilles (ou aux truffes!) ou sur un salmis.

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 2010

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



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.