



Château de Rochemorin Blanc 2013

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

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entrainé un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

17/09/2013

IFVIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Ce 2013 est brillant, limpide, d'un beau jaune pâle avec de très légers reflets argentés. Nez gourmand et frais où se mêlent des notes de fleurs blanches (acacia), d'abricot, de pêche auxquelles viennent s'ajouter agrumes (pamplemousse) et miel. Un vin révélant toute la typicité de ces terroirs de graves de Pessac-Léognan. Au palais, ce vin se révèle souple, harmonieux et nous offre une belle expression aromatique (notes d'abricot, de pêche, de citron auxquelles se glissent quelques notes iodées en finale). D'une grande fraîcheur, ce 2013 est sans aucun doute un $\hat{A}_{\text{\tiny W}}$ vin plaisir $\hat{A}_{\text{\tiny W}}$ que l'on dégustera volontiers sur un plateau de fruits de mer, un carpaccio d'espadon ou tout simplement un beau plateau de fromages.

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans





Château de Rochemorin Blanc 2013

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

