

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2003

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'année 2003 est une année particulièrement chaude. Les précipitations ont été plus faibles que la normale. Une grande sécheresse et des températures très élevées ont marqué la période estivale. Tous ces phénomènes ont donné un millésime 2003 très précoce.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Son rouge grenat foncé présente des franges tuilées. Les notes d'évolution expriment le fruit cuit confituré : pruneau, cerise cuite, et feuille de cassis. Fumé, grillé, vanille, épices se mélangent. L'attaque est souple. Les tanins sont puissants et fondus. Ce vin est à son apogée, et propose le témoignage de son évolution harmonieuse. Il est à boire aujourd'hui avec des mets délicats comme un foie de veau ou un poulet des Landes.

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 2003

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.