



# Château de Rochemorin Rouge 2006

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

Si la fraîcheur et la pluie marquèrent le premier trimestre (pluies de mars 3 à 4 fois supérieures à la normale), 2006 fut avant tout une année chaude (au 2e rang des années les plus chaudes depuis 1950) avec un épisode de canicule au mois de juillet et un mois de septembre très doux et sec.

#### **VENDANGES**

12/09/2006

## LE VIN

#### **CÉPAGES**

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

#### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

## **DÉGUSTATION**

Son rouge est grenat avec reflets violets brillants. Il est très puissant avec beaucoup de fruits : fraise, framboise, cerise et notes fumées, toastées, grillé, vanille, tabac. Son attaque est franche, très ronde et souple. Les tanins sont fondus et soyeux. Ce vin est complet et exprime des fruits rouges comme le cassis. La réglisse aussi. Il est à boire aujourd'hui et dans les dix prochaines années. Les viandes rouges, bien sûr, mais aussi des ris de veau aux cèpes ou un lapin rôti se marieront à merveille avec ce Rochemorin 2006.

### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans





# Château de Rochemorin Rouge 2006

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

