

Château De Rochemorin



Château de Rochemorin Rouge 2022

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

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débournement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

1er Septembre - 4 Octobre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 23%, Petit verdot 9%, Cabernet franc 3%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur profonde, d'un rouge tirant sur le pourpre.

Le nez, intense, dévoile une prédominance de fruits noirs (cassis, cerise noire). Une touche de gourmandise est apportée par de subtiles touches de vanille et de pâtisseries, signature de son élevage en fûts de chêne.

En bouche, l'attaque est suave, marquée par une belle fraîcheur et une structure pleine de relief. Le milieu de bouche est élégant, et la finale se distingue par sa vivacité, avec une longue persistance sur des notes torréfiées. C'est un vin d'une grande finesse, reflétant un millésime remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf grillée, risotto aux cèpes, fromages à pâte pressée (Comté, cantal, Beaufort).

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 2022

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 : 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

tastingbook

"Couleur pourpre intense avec des reflets violets et un noyau noir. Nez aromatique au caractère persistant et au fruit fin, cassis, sureau et fruits rouges des bois, notes d'épis de cassis et d'herbes aromatiques, en arrière-plan des notes d'épices douces. La bouche est élégante avec une certaine finesse, des tanins mûrs, des fruits aromatiques et des notes discrètes de minéralité. Très bonne longueur. (Dégusté en primeurs)"

Markus Del Monego, Tasting Book, 03/05/2023

92/100



"Distinction Best in Show / Best of Bordeaux

D'une robe rouge noir profonde et opaque, ce vin déploie avec générosité des arômes de fruits noirs tendres et gourmands, accompagnés d'une délicate séduction florale caractéristique du millésime 2022 ; des nuances plus complexes se dévoileront avec le temps.

La bouche se révèle souple, tendre et ample, portée par un Merlot particulièrement charmeur. Le Petit Verdot apporte une subtile touche poivrée et épicée, tandis que le Cabernet, d'une grande suavité, confère ampleur et tenue, soutenant avec élégance l'expression du Merlot.

Plus accessible que certains Pessac-Léognan destinés à une longue garde, ce vin séduit par la douceur de ses textures, son équilibre et son harmonie, et s'appréciera pleinement au cours de la première décennie suivant le millésime."

Loukia Xinari, Decanter World Wine Awards, 08/02/2026

97/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com