Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Blanc 2022

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Les blancs du Château de Rochemorin sont des vins étonnants. Ils révèlent une expression particulière du cépage Sauvignon, 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

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 débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sècheresse 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

18 Août - 27 Août 2022

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Le nez est expressif, évoquant les fruits exotiques et les fruits blancs. Des notes gourmandes de brioche, résultant de l'élevage en barriques, complètent le bouquet.
La bouche est belle, ample et charnue, et nous offre un équilibre harmonieux avec une fraîcheur marquée. Les fruits exotiques se retrouvent également en bouche. C'est un vin remarquablement équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Poisson grillé aux agrumes, poulet rôti à la crème et aux champignons, fromages à pâte molle et à croûte fleurie (comme le Brie ou le Camembert).

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 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 Blanc 2022

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 : Mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourbage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (35 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage régulier.

PRESSE & RÉCOMPENSES

tastingbook

"Jaune brillant avec des reflets verts. Nez élégant avec un fruit raffiné, rappelant le pamplemousse frais, le zeste de citron et de mandarine, les pêches et des notes d'ananas. En bouche, il est bien structuré et juteux, avec un fruit fin, un caractère croquant et une très bonne longueur."
Markus Del Monego, Tasting Book, 03/05/2023

92/100

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.