

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2018

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

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

15/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Rochemorin est d'un belle couleur rouge rubis profond.

Richesse et complexité sont ici au rendez-vous ! Le premier nez s'ouvre sur d'agréables notes d'élevage autour du moka, de la vanille mais aussi du réglisse. Puis, à l'aération, le vin laisse échapper un savoureux mélange de fruits rouges et noirs (griotte, cassis...) parfaitement mûrs.

L'attaque se fait tout en souplesse. Sa sucrosité témoigne de la qualité des raisins, mûrs à point. Le gras, en milieu de bouche, lui donne un beau volume. La Structure tannique est bien présente avec des tanins enrobés en finale. Belle longueur. Ce Rochemorin 2018 présente un beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera le compagnon idéal d'une entrecôte à la Bordelaise, d'un confit de canard ou bien encore d'un pigeon aux petits oignons.

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 2018

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Izak Litwar, GreatBordeauxWines.com, 31/03/2019

91-92/100

Decanter

Jane Anson, Decanter, 31/03/2019

91/100

"Robe pourpre sombre, aux reflets violets et au centre noir. Le bouquet très aromatique rappelle la compote de baies de sureau et de cassis, et s'agrément de discrètes nuances d'épices et de vanille. La bouche est bien structurée, avec des tannins mûrs ainsi que de douces notes fruitées et épicées. Très agréable."

90/100

Markus Del Monego, 07/04/2019



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.