

Château De Rochemorin

Château de Rochemorin Rouge 2017

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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces : hiver et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

12/09/2017

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château Rochemorin 2017 est d'une belle couleur pourpre, constellée de reflets violets.

Le nez, élégant et persistant, laisse échapper de savoureuses notes de fruits noirs (cassis, cerises noires, prunes...), légèrement torrifiées, auxquelles s'ajoute un soupçon de pain d'épice. L'attaque est séduisante et souple.

En bouche, ce vin est remarquable par sa richesse, la finesse de ses tannins et sa complexité, avec là encore, la prédominance des notes de fruits noirs (cerise griotte, prune...). La finale est bien structurée et veloutée.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin que l'on prendra plaisir à déguster sur un faux filet de bœuf grillé, une pintade au four ou bien encore des filets mignons de porc aux champignons.

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 2017

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

"Robe pourpre sombre, aux reflets violets et au centre noir. Nez élégant et persistant, dont les fragrances délicates évoquent la mûre, la baie de sureau sucrée, le cassis et la torréfaction. Éléphant en bouche, plutôt moyennement charpenté mais avec une belle longueur."

Markus Del Monego, 01/04/2018

WINE DOCTOR

"Un vin impressionnant dans l'ensemble, puissant et imposant, regorgeant de fruit et de tannins bien mûrs. Finale très structurée et veloutée. Un vin attrayant en provenance d'un domaine relativement peu connu, à la modernité affirmée."

Chris Kissack, Wine Doctor, 01/04/2018

91-93/100

VV Wine

"Le nez est très ouvert avec une profusion de notes évoquant les épices douces des pâtisseries de Noël, les fruits noirs, le pain d'épices, la cerise et la prune. Très belle complexité. Attaque souple et flatteuse, aux notes de mûres et de petits fruits rouges. Modérément ample, avec des tannins fins, et une fin de bouche moyennement persistante. Un vin prometteur, qui doit encore évoluer quelque temps."

Adrian Van Velsen, vvWine, 01/04/2018

JAMES SUCKLING.COM

"Très souple, la bouche se révèle longue et charnue, marquée par une belle gamme de saveurs de fruits murs. À boire ou à garder."

James Suckling, 10/01/2020

92/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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