



Château de Rochemorin Rouge



Appellation Pessac-Léognan

Le Château de Rochemorin appartenait au XVIII^e siècle au philosophe, Charles Louis de Secondat, baron de Montesquieu, auteur des célèbres Lettres Persanes. Ce dernier se faisait volontiers l'ambassadeur de ces vins rouges auprès de ses amis, hommes de lettres ou notables, lors de ses nombreux voyages en Europe. Il louait alors leur belle complexité et les notes minérales au nez et en bouche, typiques de ces terroirs de Graves. Leur belle expression aromatique, leur bouche équilibrée et fine, leurs tanins fondus et fins en finale en font une valeur sûre de l'appellation, tout en restant à un prix abordable.

MILLÉSIME 2020



Météo

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marquées 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

Date des vendanges

4 septembre 2020

Assemblage

Cabernet Sauvignon 65% / Merlot 25% / Petit Verdot 10%

Degré d'alcool

14%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

La robe est d'une jolie couleur rouge, profonde, rehaussée de reflets violets.

Nez

Nez agréable sur des notes de fruits noirs comme la mûre ou le cassis. On relève de légères notes plus épicées qui viennent rehausser l'ensemble.

Bouche

L'attaque est souple. On a une beau volume et de la sucrosité en milieu de bouche. La trame tannique est remarquable avec des tanins perceptibles en finale. Ceux-ci sont bien enrobés. C'est un vin puissant, dans un très beau millésime. On pourra le déguster sur une salade de gésiers et magret de canard, des côtelettes d'agneau à l'ail et aux herbes ou bien encore un plateau de fromages (Gouda, camembert, St Nectaire...)

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Gibier
- Légumes
- Fromages
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2024 - 2031

NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

MARKUS DEL MONEGO - 06.05.2021

91 / 100

Robe pourpre foncé avec des reflets violets et un cœur presque noir. Nez expressif avec des notes de gelée de cassis, de vanille et de pain d'épices, chêne subtil. En bouche, il est bien équilibré avec des tanins veloutés, un caractère frais avec des fruits juteux, des baies noires mûres et des prunes ; un vin bien équilibré avec une très bonne longueur.

DECANTER - 01.05.2021

92 / 100

Doux et élégant, une tonne de personnalité, avec du romarin grillé et des fruits de damane. Sexy et d'un excellent rapport qualité-prix, c'est un beau vin qui illustre le succès de l'influence de Jacques Lurton dans les domaines familiaux.

Période de dégustation : 2023 - 2036. (Jane Anson)

VINOUS - 02.04.2021

90 - 92 /

(Neal Martin)

100

PANOS KAKAVIATOS - 02.04.2021

92 - 93 /

Dégusté parmi de nombreux vins de Graves au Château Carbonnieux, cette cuvée s'est distinguée à un prix inférieur par son attrait pour " le gâteau au chocolat " et sa touche d'épices fumées. Une majorité importante de Merlot dans l'assemblage cette année, et vous avez un vin à la fois raffiné et agréable à boire. N'hésitez pas !

100

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

56,00

Type de sol

Graves profondes

Porte-greffes

101.14 - Riparia Gloire - 3909

Engrais

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation

6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

20 ans

Type de taille

Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges

manuelles ou mécaniques avec système de tri automatisé à réception

LE CHAI

Fermentation

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).

Température de fermentation

28 à 30°C

Malolactique

Oui

Elevage

Pendant 12 mois en barriques (30-40% neuves) avec soutirage trimestriel

Collage

Au blanc d'oeuf

Potentiel de vieillissement

Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 20 ans.

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338836420103

TYPE EMBALLAGE

CRD

EAN EMBALLAGE

POIDS EMBALLAGE

PALETTISATION (PALETTE EUR)

Carton x 6 bout. debout
Caisse bois x 6 bout.

oui
oui

3338836420141
3338836420134

8,100 kgs
9,840 kgs

100 colis/pal. (4x25)
80 colis/pal. (8x10)



WWW.ANDRELURTON.COM