

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 2018



Météo

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2^e 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.

Date des vendanges

15/09/2018

Assemblage

Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%

Degré d'alcool

13%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

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

Nez

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.

Bouche

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. 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.

ACCORDS METS ET VINS

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

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2031



NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

GREATBORDEAUXWINES.COM - 31.03.2019

Izak Litwar

91 - 92 / 100

DECANTER - 31.03.2019

Jane Anson

91 / 100

MARKUS DEL MONEGO - 07.04.2019

90 / 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.

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

3338836418100

TYPE EMBALLAGE

CRD

EAN EMBALLAGE

POIDS EMBALLAGE

PALETTISATION (PALETTE EUR)

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

oui
oui

3338836418148
3338836418131

8,100 kgs
9,840 kgs

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



WWW.ANDRELURTON.COM