

Château De Rochemorin

A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN



Les vins de Rochemorin étaient fort appréciés au XVIII^e siècle par le maître des lieux, qui n'était autre que Charles Louis de Secondat, baron de Montesquieu. Ce célèbre philosophe, auteur de "L'Esprit des Lois" ne tarissait pas d'éloges sur ces vins blancs à la fois parfumés et vivifiants. Comme lui, vous serez séduit par le chèvrefeuille, le bourgeon de cassis, l'ananas et la pomme-poire qui s'entrelacent dans une bouche à la fois ample, juteuse et très fraîche. La finale fumée signe son attachement au terroir de graves de Pessac-Léognan.

MILLÉSIME 2022

Météo

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 sécheresse 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.

Date des vendanges

18 Août - 27 Août 2022

Assemblage

Sauvignon blanc 100 %

Degré d'alcool

13 %

À LA DÉGUSTATION



Robe d'une couleur jaune pâle, constellée de reflets verts.



Le nez est expressif sur des notes de fruits exotiques et de fruits blancs. À ce savoureux mélange, s'ajoutent aussi des notes gourmandes briochées, résultant de l'élevage en barriques.



Très jolie bouche. La texture est ample et charnue, couplée à une fraîcheur très agréable. Les notes de fruits exotiques sont, comme au nez, bien présentes. Ce Château de Rochemorin blanc 2022 est un vin très équilibré. On prendra plaisir à le déguster sur un tartare de daurade à la vanille, des langoustines, ou bien encore des escalopes de dinde à la crème.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2023 - 2028



INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Superficie

18 hectares.

Type de sol

Graves sur faluns

Engrais

Fertilisation organo-minérale raisonnée

Densité de plantation

6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Âge moyen des vignes

14 ans

Type de taille

Guyot double

Vendanges

Vendanges mécaniques

LE CHAI

Fermentation

Après débourbage, en barriques de chêne merrain

Température de fermentation

18 à 23 °C

Malolactique

Non

Élevage

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime excellemment entre 2 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 12 à 15 ans.



DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE 3338836522104

TYPE EMBALLAGE	CRD	EAN EMBALLAGE	POIDS EMBALLAGE	PALETTISATION (PALETTE EU)
Carton x 6 bout. debout	oui	3338836522142	8.1 Kgs	100 colis/pal. (4x25)

