

Château de Rochemorin Blanc

Appellation : Pessac-Léognan
Château : Château de Rochemorin

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.

Surface en production : 23,53 hectares

Type de sol :
Graves sur faluns

Porte-greffes :	Riparia gloire - 3309 -161.49
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	6 500 à 8 500 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes :	11 ans
Cépages de la propriété :	Sauvignon 100%
Type de taille :	Guyot double
Vendanges :	Manuelles
Fermentation :	Après débourbage, en barriques de chêne merrain
Température de fermentation :	18 à 23 °C
Malolactique :	Non
Elevage :	Pendant 10 mois en barriques (35 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage.
Collage :	Précipitation des tartres par le froid
Potentiel de vieillissement :	S'exprime excellemment entre 2 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 12 à 15 ans.
Maître de chai :	Laurent BOUTHONNIER



Millésime 2011

Style de vin :

Fin et Fruité

Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Assemblage :

100% Sauvignon blanc.

Cœnologues Consultants :

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l' Institut d' Œnologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE.

Commentaires de dégustation

Apparence :

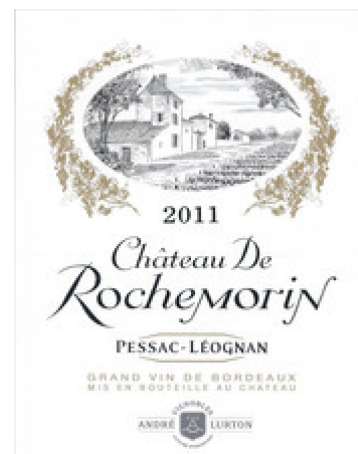
Il se présente aujourd'hui sous une robe très pâle aux reflets paille.

Nez :

Son nez séduit immédiatement par ses nuances exotiques. On imagine les senteurs d'une corbeille de fruits mûrs...

Bouche :

L'attaque souple et ample n'altère en rien l'élégance de ce vin, qui se prolonge longuement dans le palais. C'est une superbe bouteille, qui séduira facilement quand elle accompagnera volailles ou poissons grillés. On pourra la conserver quatre ou cinq ans en cave, et elle resplendira sur des fromages à pâte pressée.



Période de consommation

2013 - 2021

Nos suggestions



Entrées



Viandes blanches



Desserts



Poissons et crustacés



Légumes



Fromages



Salades composées



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

Notations et avis

Le Guide Hachette : 01.09.2013

Édition 2014 - Très sauvignon par ses arômes d'agrumes, de pêche blanche et de buis légèrement boisés, le blanc 2011 est cité.

The Wine Spectator : 01.04.2013

Site web - Offre plus de corps avec légèrement plus de souplesse, avec des notes généreuses de crème de citron, de paille et de pêches blanches rehaussées par une touche florale en finale. Vin à boire dès à présent jusqu'en 2014. (*James Molesworth*)

Autre : 03.01.2013

Anthocyanes - Vivacité et explosivité pour ce nez dominé par les fleurs. Un joli grain, de l'onctuosité et une belle présence en bouche. Un joli vin typique, mais manquant de personnalité pour lui donner une dimension supplémentaire.

Médailles



*Best of Class - Or
Los Angeles
International Wine &
Spirits Competition
2014*



*Or
Concours des Grands
Vins de France de
Macôn 2014*



*Bronze
Challenge International
du vin de France 2014*



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com