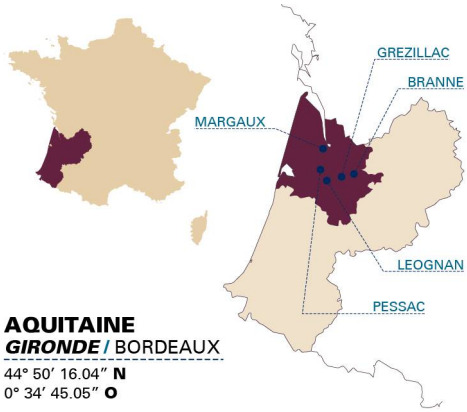
CHÂTEAU DE ROCHEMORIN

PESSAC- LÉOGNAN / BORDEAUX



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX
44° 50′ 16.04″ **N**
0° 34′ 45.05″ **O**

Les Vignobles André Lurton è un'azienda familiare tra le più grandi della regione di Bordeaux, fondata da André Lurton, un enologo che ha dedicato quasi 70 anni della sua vita al vino. Oggi la cantina è gestita da Jacques Lurton, che si è creato un bagaglio di esperienze vinicole girando il mondo per oltre 30 anni: con le sue idee e con la sua creatività ha è riuscito a imprimere la sua visione nell'azienda. I 640 ettari di vigneti posseduto sorgono nei migliori terreni delle denominazioni di Bordeaux, mentre la sede centrale si trova a Château Bonnet di Grézillac, dove è nato André Lurton. La filosofia aziendale è improntata al rispetto delle tradizioni più antiche del territorio ed esprime al meglio le caratteristiche tipiche delle diverse denominazione: tra le più importanti si può sicuramente annoverare Pessac-Léognan, creata proprio da André Lurton. La cantina controlla diversi Château, ognuno dei quali è un perfetto esempio di quello che può regalare una delle zone vinicole più importanti al mondo.

ANNO DI FONDAZIONE
1953

ESTENSIONE TERRITORIO
640 Ha

ENOLOGO
MICHEL GAILLARD
LAURENT BOUTHONNER
SEBASTIEN RAVILLY

BOTTIGLIE IN UN ANNO
4.000.000

VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON – MERLOT - MUSCADELLE

TIPOLOGIA
Vino rosso

ZONA DI PRODUZIONE
Pessac-Léognan

VITIGNO
Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 45%

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreno ghiaioso caratteristico delle Graves.

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Doppio guyot

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
19 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione in tini inox a temperatura controllata tra i 28 e 30°C. Macerazione per 3 settimane circa (può variare dal millesimo e dalla maturità del tannino).

POTENZIALE
Si esprime al meglio verso i 3, con un potenziale dai 10 ai 20 a seconda dell'annata.

COLORE
Rosso granato intenso.

PROFUMO
Al naso offre un gustoso bouquet con note di frutti rossi (fragola), confettura e un pizzico di spezie (pepe bianco).

SAPORE
Ben equilibrato in bocca. All'ingresso è morbido ma allo stesso tempo potente ed elegante. Finale lungo con note di frutti neri.

ABBINAMENTI
Ideale per piatti importanti come il filetto di manzo o d'anatra. Si sposa bene con tutti i piatti a base di carne, legumi, verdure e formaggi.