

Château de Rochemorin

CHÂTEAU COUCHEROY ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 2% Cabernet Franc

Tipologia del terreno Ghiaia, sottosuolo argilloso.

Sistema di allevamento Doppio guoyt.

Vinificazione Le uve vengono raccolte in parte manualmente. Segue la fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28 e 30°C.

Invecchiamento In barriques di rovere per 12 mesi con soutirages trimestrali.

NOTE ORGANOLETTICHE

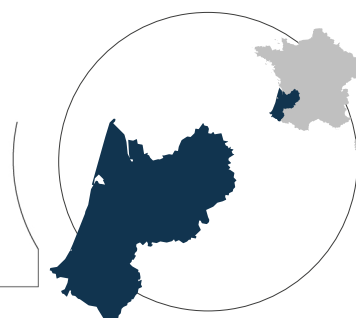
Colore Brillante, d'un rosso rubino scuro.

Profumo Al naso è pieno e complesso, con gustose note di frutti neri come ribes e more.

Sapore Vino dalla struttura morbida ed equilibrata. Pieno, complesso, vellutato. Molto armonioso, con aromi di frutti rossi, note di vaniglia e rovere e un tocco mentolato.

Abbinamenti Vino dall'innegabile charme, è perfetto per accompagnare entrecôte di manzo o maiale, piatti speziati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 15-17°C



PESSAC-LÉOGNAN / BORDEAUX

*Château De
Rochemorin*



ANNO DI FONDAZIONE | 1700



ENOLOGO | MICHEL GAILLARD, LAURENT
BOUTHONNIER E SEBASTIEN RAVILLY



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, CABERNET FRANC,
SAUVIGNON BLANC

