

Château de Rochemorin

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Profondi pendii ghiaiosi con affioramenti di calcare ai piedi dei pendii.

Sistema di allevamento Doppio guoyt.

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente. Vinificazione dopo la decantazione in botti di rovere.

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi sulle fecce fini con bâtonnage in botti di rovere (35% nuove).

NOTE ORGANOLETTICHE

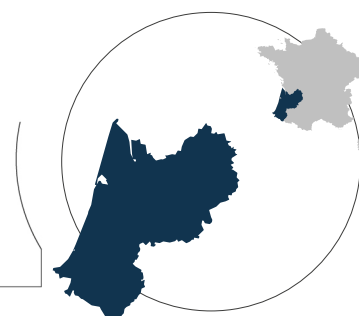
Colore Giallo chiaro.

Profumo Al naso è intenso, con note di nettarina e albicocca che si uniscono a ricordi di vaniglia. Un sentore di scorza di limone ne aumenta la complessità.

Sapore Al palato c'è tanta freschezza, con rimandi agrumati e un bell'equilibrio tra ricchezza e freschezza. Il finale è lungo.

Abbinamenti Perfetto con capesante, scampi con maionese e pesce alla griglia.

Temperatura di servizio 9-12°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

