

Château de Rochemorin

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Ghiaia profonda.

Sistema di allevamento Doppio guoyt.

Vinificazione 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).

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in botti di rovere (30–40% nuove) con travaso ogni trimestre.

NOTE ORGANOLETTICHE

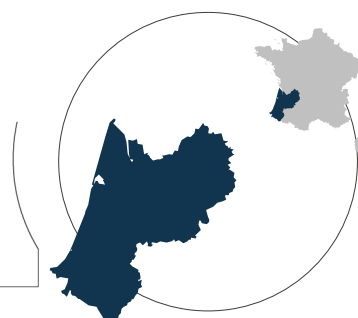
Colore Rosso granato intenso.

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.

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

