



CHÂTEAU DE ROCHEMORIN

Schede tecniche

*Château De
Rochemorin*

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

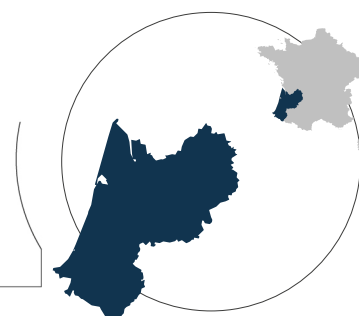
Colore Giallo chiaro.

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



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



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

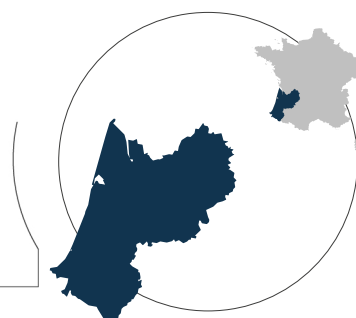
Colore Brillante, d'un rosso rubino scuro.

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

