

CHATEAU ROCHEBERT



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

Argilo Graveleux

Terroir :

Argilo Graveleux

Culture :

Age des Vignes : 5 à 45 ans.

Vignes basses à densité élevée de 5 000 pieds/ha pour respecter l'équilibre du sol et l'alimentation du cep (1 pied produit 1 litre).

Limitation des traitements phytosanitaires par suivi des cultures en lutte raisonnée. Limitation du désherbage par travail du sol et enherbement maîtrisé.

Vinification :

Nous vendangeons en sur-maturité avec tri systématique à la vigne et au chai pour éliminer les graines altérées.

Contrôle des températures durant la fermentation (entre 26° et 28°C) pour préserver le caractère fruité.

Fermentation et macération longues de 5 semaines avec immersion permanente de la peau de raisin pour favoriser l'extraction de couleur et d'arômes complexes.

Elevage en fût de 500L dans notre carrière durant 12 mois à 13° été comme hiver et 100% d'humidité pour affiner les tannins, conserver la rondeur et le fruit.

Millésime 2014 :

Visuel : Belle robe.

Olfactif : Bonne intensité, fruits confiturés, réglisse.

Dégustation : Evolution ronde avec du volume et une bonne amplitude. Tanins souples, fondus et soyeux. Un vin facile à boire qui charme par son nez finement boisé avant de convaincre par une bouche veloutée et franche.