

Pessac Léognan Blanc Chateau ROCHEMORIN 2014 75 CL

L'attaque est fraîche et nerveuse, la signature d'un beau Pessac, , avec une fine acidité sous-jacente. Le gras est présent avec un boisé fondu,



Référence : 420167

Prix : 14.95 €

Descriptif :

Pessac Léognan Blanc Chateau ROCHEMORIN 2014 75 CL

C'est en 1520 que le vignoble nacquit sous le lieu dit Baubois et créé par le Gentilhomme périgourdin, Jean de Amelin. Au fil du temps les vignes fut plantées de plus en plus sur ses sols graveleux, et le lieux dit Rochemorin nacquit aux alentours des années 1600. Cette propriété fut celle du Marquis de Montesqieux et de sa famille jusqu'en 1919, et fut reprise par André LURTON en 1973. Le domaine fait 21.5 hectares en blanc, composé de vignes âgées d'une douzaine d'années plantées de sauvignon

notes de dégustation :

Le Rochemorin 2014 dévoile un bouquet particulièrement floral, avec de délicats arômes de pêche blanche et de prune jaune, et sur une légère touche d'eau de rose. L'attaque est fraîche et nerveuse, la signature d'un beau Pessac, , avec une fine acidité sous-jacente. Le gras est présent avec un boisé fondu, , toujours tranché par une pointe de citronnelle en finale. Malgré un millésime compliqué sur la Région, ce Pessac est bien au dessus et très représentatif de l'AOC , à se faire plaisir maintenant.

cépage: 100 % sauvignon, sur un sol composé de graves sur falun, vendanges manuelles, fermentation en barrique de chênes merrain, élevage pendant 10 mois en barriques neuves à hauteur de 35% , sur lies totales

avec batonnage.

accords : apéritif, fruits de mer, coquilles saint jacques, homard à l'américaine, foie gras en croute, roti de lotte, ris de veau à la crème, vol-au-vent financière,

T°S : 10°C

G: 3 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)