

PESSAC LEOGNAN Château Rochemorin Rge 2018 75 cl

Au nez se dévoilent des arômes de fruits mûrs, baie de cassis, de réglisse, mêlées avec des notes de moka, auxquelles viennent constituer ainsi un bouquet



Référence : 420176

Prix : 19.15 €

Descriptif :

PESSAC LEOGNAN Château Rochemorin Rge 2018 75 cl

C'est en 1520 que le vignoble naquit 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 lieu dit Rochemorin naquit aux alentours des années 1600. Cette propriété fut celle du Marquis de Montesquieu et de sa famille jusqu'en 1919, et fut reprise par André LURTON en 1973. Le domaine fait 56 hectares en rouge, composé de vignes âgées de 19 ans plantées de merlot et de cabernet sauvignon .

notes de dégustation :

Au nez se dévoilent des arômes de fruits mûrs, baie de cassis, de réglisse, mêlées avec des notes de moka, auxquelles viennent constituer ainsi un bouquet très élégant. La bouche présente une très belle structure tannique soyeuse, avec un beau gras en bouche et une belle sucrosité. Le boisé est très bien intégré, avec des notes fumées et toastées qui mettent en valeur son élégance et son fruité. La finale est tout en finesse, **sur des notes de fruits noirs (griotte).**

cépages : Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%, vendanges manuelles ou mécaniques avec système de tri automatisé à réception, fermentation 28 à 30°C en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc, macération : 3 semaines environ (suivant les millésimes et la maturité des tannins), élevage en barriques pendant 12 mois (30-40% neuves) avec soutirage trimestriel.

accords :terrines de chevreuil aux girolles, faux-filet de bœuf braisé ou un rôti de veau Orloff, boeuf bourguignon

T°S: 16°C

G: 2028 et +

[Lien vers la fiche du produit](#)