

# Château Rocher-Bonregard

Appellation :

Pomerol

Label :

AOC

Superficie :

2.60 hectares

Localisation :

voisin du château Beauregard

Terroir :

Sablo-limoneux

Age moyen des vignes :

25 à 30 ans

Densité de plantation :

nombre de pied à l'hectare 6500

Cépages et assemblage :

85% de merlot et 15% de cabernet franc

Mode de culture :

Agriculture raisonnée certifiée AOC

Vendanges :

Manuelles, tri à la vigne et au chai (en septembre selon la maturité du raisin pendant 1 semaine)

Vinification :

Traditionnelles en cuve béton thermorégulées ( hl)

Cœnologie :

Laboratoire Oenoteam Libourne

Elevage :

Barrique de chêne en deuxième vin

Mise en bouteille :

Avril à juin au château

Dégustation :

Belle allure dans sa robe noire. C'est un vin qui dévoile des parfums intenses de cassis, mûre et parfois de cerise noire et de prune selon les millésimes. On y retrouve également du sureau et du réglisse. Il affiche un boisé qui sera plus présent en bouche.

C'est un Pomerol qui reste bien équilibré.

Température de service : 18°C

Potentiel de garde : de 5 ans à 10 ans après la vente

