

CHÂTEAU ROCHEBELLE

GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME 2014

Le château Rochebelle, joyau familial dominant la vallée de la Dordogne, bénéficie d'une situation privilégiée sur les hauteurs du plateau calcaire de St-Emilion. Rochebelle est l'illustration même d'un vin racé de très grande garde qui conjugue velouté, pureté et tension. Une signature unique et authentique.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Date d'acquisition: Propriété familiale depuis 1847.

Situation: Sur le plateau calcaire à astéries de Saint-Émilion.

Superficie: 3 Ha.

Altitude: 90 mètres.

Type de sols: Argilo-calcaire sur le plateau calcaire à astéries.

Densité moyenne de plantation: 6300 pieds/ha.

Âge moyen du vignoble: 45 ans.

Encépagement: 85% Merlot - 15% Cabernet-Franc.

Production moyenne: 15 -18 000 bouteilles/an.

Conditions climatiques:

Un millésime marqué par un été pluvieux mais une arrière saison septembre-octobre particulièrement chaude et ensoleillée qui permet d'assurer une bonne maturation.

Eclaircissage rigoureux pour homogénéiser la vendange sur pied lié à une véraison étalée.

Déroulement des vendanges dans d'excellentes conditions climatiques.

Date de vendanges: 08 et 15/102014.

Mode de conduite: Travail mécanique uniquement.

Vinification:

Macération pré-fermentaire à froid (5jours).

Montée progressive des températures (20-28°C), douce extraction.

Cuaison de 4 semaines.

Cuves ciments thermorégulées.

Élevage:

Vieillessement dans des caves monolithes du XVIII siècle.

Température constante de 13°C / Humidité de 85%.

85% barriques neuves (chêne français-grains fins).

Commercialisation: Clientèle particulière - Restauration étoilée.



FAMILLE FANIEST