

CHÂTEAU ROCHEBELLE

GRAND CRU CLASSÉ

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME 2016

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:

Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques très favorables.

Bon déroulement de la floraison.

Été sec et très ensoleillé avec un épisode pluvieux salvateur mi-septembre.

Une arrière-saison exceptionnelle marquée par un bel ensoleillement et des nuits fraîches qui ont favorisé l'accumulation des composés phénoliques ainsi que la préservation des arômes et de l'acidité.

Date de vendanges: 12/10/2016.

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%.

90% barriques neuves (chêne français-grains fins).

Commercialisation: Clientèle particulière -Restauration étoilée.



FAMILLE FANIEST