



Château Rochebert

Cuvée Terroir
Rood

Bordeaux Supérieur

Technische gegevens

Druiven : Merlot 80%
Cabernet Sauvignon 10%
Cabernet Franc 10%

Ondergrond : Klei-kalkgrond / Graves (kiezelgrond) / zandig

Ouderdom wijnstokken : Tussen 20 en 45 jaar. Volledig zuidgericht op lichte hellingen. Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie

Volledig met de hand geplukt. Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. Ontristing en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak). Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages.

De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur (30°C tijdens de gisting).

Op eiken vaten gelagerd gedurende 6 maanden.

Beschrijving

Intens kersenrood van kleur. Complexe neus met enerzijds het fijn gerookte (afkomstig van het eiken vat) en anderzijds rood fruit. In de mond een mooie volle wijn, 'charnu' (vlezig, sappig), stevig en toch mooi evenwichtig. Een wijn die zich gemakkelijk laat drinken door z'n fijne houttoets en mooi bouquet van rood fruit. Kan zowel bij wit vlees als bij rood vlees, ook gegrilde vleesgerechten (barbecue) geven een mooie harmonie met de wijn.