



Château Roche Lalande La Croix 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

Le vignoble fut créé au 17ème siècle sur une croupe de graves profondes, bien drainée et remarquablement exposée. En 2004, les nouveaux propriétaires choisissent de s'orienter vers une qualité haut de gamme. Sur la commune de Martillac en plein coeur de l'appellation Pessac-Léognan. Le chai est un véritable bijou de technologie qui s'inscrit dans un mouvement éco-responsable pour produire des vins qualitatifs et délicieux.

TERROIR

Un peu de cran sur argilo-calcaire

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid pour extraire les arômes variétaux des raisins.
Fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable
Fermentation malolactique en fûts
12 mois, dont 50% en fûts de chêne français

CÉPAGES

Merlot 48%, Cabernet sauvignon 45%,
Cabernet franc 5%, Petit verdot 2%

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Un vin très élégant et raffiné avec des caractéristiques très typiques de Pessac Léognan. Une robe grenat. Un nez mêlant vanille, fruits et torréfaction. L'attaque est franche, la bouche n'est pas en reste : soutenue par des tannins veloutés, des nuances de fruits rouges et grillés, avant une belle et longue finale.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Mondial de Bruxelles Or, 01/01/2020

