

CHÂTEAU
ROCHEYRON
2014



SAINT-ÉMILION
Grand Cru



Château ROCHEYRON

Saint-Émilion Grand Cru

Propriétaires : Silvio Denz et Peter Sisseck

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Superficie du vignoble : 8 ha

Sol : plateau calcaire datant de l'oligocène inférieur
(calcosols sur calcaire à astéries)

Encépagement : 70 % merlot, 30 % cabernet franc

Âge moyen des vignes : environ 45 ans

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Méthodes culturales : taille en guyot double, travail du sol
au cheval, ébourgeonnage, éclaircissages manuels, vendanges
manuelles en petites cagettes, tables à tri optique.

Environnement : viticulture biodynamique depuis 2014,
certifié Agriculture Biologique et HVE3.

Vinification : vinifications douces à basses températures
en cuves de béton thermorégulées, cuvaison de trois semaines
avec remontages modérés.

Cœnologue conseil : Peter Sisseck

Élevage : 14 mois, 40 % en barriques
neuves de chêne français.

Production moyenne : 15 000 bouteilles

Second vin : La Fleur de Rocheyron