

CHÂTEAU
ROCHEYRON

2014



SAINT-ÉMILION
Grand Cru



Château ROCHEYRON

Saint-Émilion Grand Cru

Eigentümer: Silvio Denz und Peter Sisseck

Appellation: Saint-Émilion Grand Cru

Anbaufläche: 8 ha

Boden: Kalkplateau aus dem frühen Oligozän
(Kalkbraunerde auf Seestern-Kalk)

Rebsorten: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

Durchschnittsalter der Reben: ca. 45 Jahre

Pflanzdichte: 6 600 Rebstöcke/ha

Anbaumethoden: doppelter Guyotschnitt, Bodenpflege
mit Pferden, Ausschneiden, Ausdünnen von Hand, Handlese
mit kleinen Obstkisten, optische Sortierung

Umwelt: biodynamischer Weinbau seit 2014,
zertifizierter ökologischer Landbau und HVE3

Weinbereitung: sanfte Weinbereitung bei niederen
Temperaturen in Betontanks mit temperaturgeführter Gärung,
dreiwöchige Maischegärung mit maßvollem Umwälzen

Beratender Önologe: Peter Sisseck

Ausbau: 14 Monate, 40 % in neuen Barriques aus
französischer Eiche

Durchschnittliche Erzeugung: 15 000 Flaschen

Zweitwein: La Fleur de Rocheyron