

- PRIMEURS 2017 -

CHÂTEAU ROCHEYRON

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES		70% Merlot, 30% Cabernet Franc
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST		du 25 septembre au 2 octobre 2017
SURFACE		8 hectares
RENDEMENTS – YIELD		18 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING		30 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING		15 mois - months
		40% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels
PRODUCTION		9 000 bouteilles - bottles

« La précocité du millésime s'est révélée tôt dans la saison à la faveur d'un printemps doux et très sec provoquant un démarrage anticipé de la vigne.

L'épisode de gel de fin avril a eu l'effet d'une sorte sélection naturelle au Château Rocheyron. Malgré une perte de l'ordre de 50% sur les 8ha du plateau calcaire de Rocheyron, avec un rendement moyen de 18hl/ha, les terroirs les plus qualitatifs ont été épargnés et nous ont offerts des fruits de grande qualité, l'approche biodynamique initiée en 2014 porte ses fruits d'année en année. Bien que très limité en volume (moins de 10 000 bouteilles) le grand vin 2017 de château Rocheyron atteint des sommets de précision et de fruit. »

Peter Sisseck,

Enologue et copropriétaire du Château Rocheyron

“ The precocity of the vintage became evident early on in the season thanks to a mild and very dry spring which triggered early vine growth.

The frosty spell in late April caused a sort of natural selection at Château Rocheyron. Despite losses of around 50% on the 8 hectares of the Rocheyron limestone plateau, with an average yield of 18hl/ha, the highest-quality plots were spared and produced top-quality fruit, with the biodynamic approach, initiated in 2014, proving its worth year after year. Although the volume is very limited (less than 10,000 bottles), Château Rocheyron's 2017 grand vin has reached a peak of precision and fruit. ”

Peter Sisseck,

Enologist and co-owner Château Rocheyron