

LE CENDRÉ

Château Rochefort

AOC La Côte, Allaman **Grand Cru**

FR

Les origines du nom du château se situent au XV^e siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVI^e siècle, de nombreuses familles se succèdent à la tête du domaine agricole et viticole dépendant du château. Il sera légué en 1838 à la bourse des pauvres de la Commune de Lausanne.

La grande particularité du domaine est le passage depuis 2009 à la biodynamie. Les molécules de synthèse sont désormais bannies et remplacées par des extraits végétaux, des décoctions et des tisanes de plantes, dynamisés et employés en suivant les rythmes lunaires et planétaires. Le domaine est certifié Demeter depuis 2014. Les vendanges sont faites manuellement en petites caissettes.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** • Sud dans un coteau à pente légère
Sol • Calcaire, structure sablo-graveleuse
Cépage • Pinot Gris
Culture • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification • Fermentation spontanée
Elevage • 12 mois en barriques françaises. Pas de filtration



DÉGUSTATION

Robe brillante avec des reflets jaune clair. Le nez est ouvert et complexe avec des notes de poire mûres gorgées de soleil, de tarte tatin et de miel. La bouche est gourmande et vineuse sur une belle finale aromatique. Une impression d'été indien...



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 12 degrés sur des Saint-Jacques rôties à la vanille bourbon de Madagascar..