

# VINGT-QUATRE MOIS

## Château Rochefort

AOC La Côte, Allaman **Grand Cru**

FR

Les origines du nom du château se situent au XV<sup>e</sup> siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVI<sup>e</sup> 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, sur de faibles pentes
- Sol** • Calcaire, structure sablo-graveleuse
- Cépage** • Gamaret
- Culture** • Cordon de Roayat. Vendanges manuelles
- Vinification** • Fermentation spontanée, longue cuvaison
- Elevage** • 24 mois en barriques françaises. Pas de filtration



### DÉGUSTATION

Robe rouge sang d'une densité incroyable. Le nez est aussi grand que celui de Cyrano de Bergerac. Ouvert, complexe, sur des notes de roses séchées, de gelée de fruits noirs et d'épices des mille et une nuits. En bouche, le vin est d'une très belle maturité avec des tannins soyeux et fondus. Le bois est subtilement intégré. Un vin de fête qui joue dans la cour des grands.



### ACCORDS GASTRONOMIQUES