

LE GARDE CÔTES

Château Rochefort

FR

AOC La Côte, Allaman **Grand Cru**

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 moyenne
- Sol** • Calcaire, structure sablo-graveleuse
- Cépage** • Pinot noir, Gamaret, Garanoir
- Culture** • Guyot court
- Vinification** • Fermentation spontanée
- Elevage** • 12 mois en foudres de chêne. Pas de filtration



DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets de pierre précieuse. Nez intense sur la cerise et les griottes aux kirsch. Attaque tendue, milieu de bouche sur les fruits rouges et finale aérienne toute en fraîcheur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 16° sur des plats mijotés, fricassée ou costines de porc au miel.

