

LES NOYERS

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
Sol	• Calcaire, structure sablo-graveleuse
Cépage	• Garanoir
Culture	• Cordon de Royat
Vinification	• Fermentation spontanée
Eleuage	• 7 mois en foudres de chêne



DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez intense sur la cerise, les fruits rouges et les pruneaux. Le vin est croquant. Il se révèle délicat en bouche, frais et vif avec une très belle qualité de tannins.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 16°. sur des tapas ou sur des poissons grillés au gros sel. On pourra aussi choisir l'alternative d'un filet mignon aux morilles.