



Mars 2016

Château Gazin Rocquencourt Blanc 2015

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Homogénéité et conditions climatiques idéales pour un très grand millésime.

Le millésime est marqué par une sécheresse historique jusque fin juillet. L'humidité d'août est salubre et les vendanges de Sauvignon blanc sont abordées début septembre avec de superbes maturités et un raisin de très grande qualité.

L'arrière-saison est superbe et ensoleillée. Les quelques modestes épisodes pluvieux début septembre et mi-octobre n'entament pas les excellentes conditions sanitaires des raisins et la progression constante des maturités.

L'homogénéité et les parfaites conditions sanitaires sont les maîtres mots du millésime. L'expression du superbe terroir de Gazin Rocquencourt est sublimée par les pratiques culturales « Grand Cru » mises en place depuis 10 ans. La palette aromatique a été valorisée par un élevage tout en douceur, qui renforce l'expression d'une très jolie complexité.

2015, un Gazin Rocquencourt de grande ampleur.

Dates de récolte

Sauvignon Du 2 au 10 septembre 2015

Assemblage

Sauvignon 100%

Fiche Technique

Surface A.O.C. en blanc	2,5 hectares
Encépagement	100% Sauvignon
Géologie	Lentilles d'argile sur sous-sol de graves
Age moyen de la vigne	7 ans
Type de taille	Guyot double
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification	Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques
Vendanges Manuelles	Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*
Elevage	Sur lies avec bâtonnage, En fûts de chêne français - Bois neuf 40%
Durée d'élevage	En cours
Cœnologues conseil	Michel Rolland



**(HVE Niveau 3 (le plus élevé) depuis 2015. Une référence unique de qualité environnementale, privilégiant la biodiversité dans et surtout à côté des parcelles.)*