



Millésime 2014

Les Pèlerins de Lafon-Rochet

4^{ème} Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

LES VENDANGES

Merlot du 1^{er} au 7 Octobre

Cabernet Sauvignon du 13 au 18 Octobre

Petit Verdot le 8 Octobre

L'ASSEMBLAGE

Merlot: 60%

Cabernet Sauvignon: 38%

Petit Verdot: 2%



LE VIGNOBLE

Superficie: 42 hectares

Terroir: Graves Profondes
& graves sur argiles

Encépagement:

Cabernet Sauvignon: 55%

Merlot: 40%

Cabernet Franc: 3%

Petit Verdot: 2%

Age Moyen des vignes: 30 ans

Récolte: manuelle, cagettes

Rendements: 38hl/Hectare

Cuverie: 70%Béton et 30%Inox
Thermorégulée

L'ELEVAGE

16 – 18 mois en barriques neuves
(50%)

Bois Français (10% de bois neuf)

Chauffes Moyennes et légères

Degré Alcoolique: 13,5% Vol

PH: 3,65

Acidité Totale: 3,37

Notre note de dégustation en 2017 :

Les Pèlerins de Lafon-Rochet 2014 s'exprime maintenant merveilleusement bien après son année passée en Bouteille. L'équilibre entre sa structure tannique et sa fraîcheur est soutenu par un univers aromatique entre le fruit frais de cerise et cassis mais aussi de cèdre et de poivre blanc. Ce vin est typique de l'appellation de St-Estèphe et va s'ouvrir pour notre plus grand bonheur dans les années à venir.

A ouvrir dans les 10 ans à venir