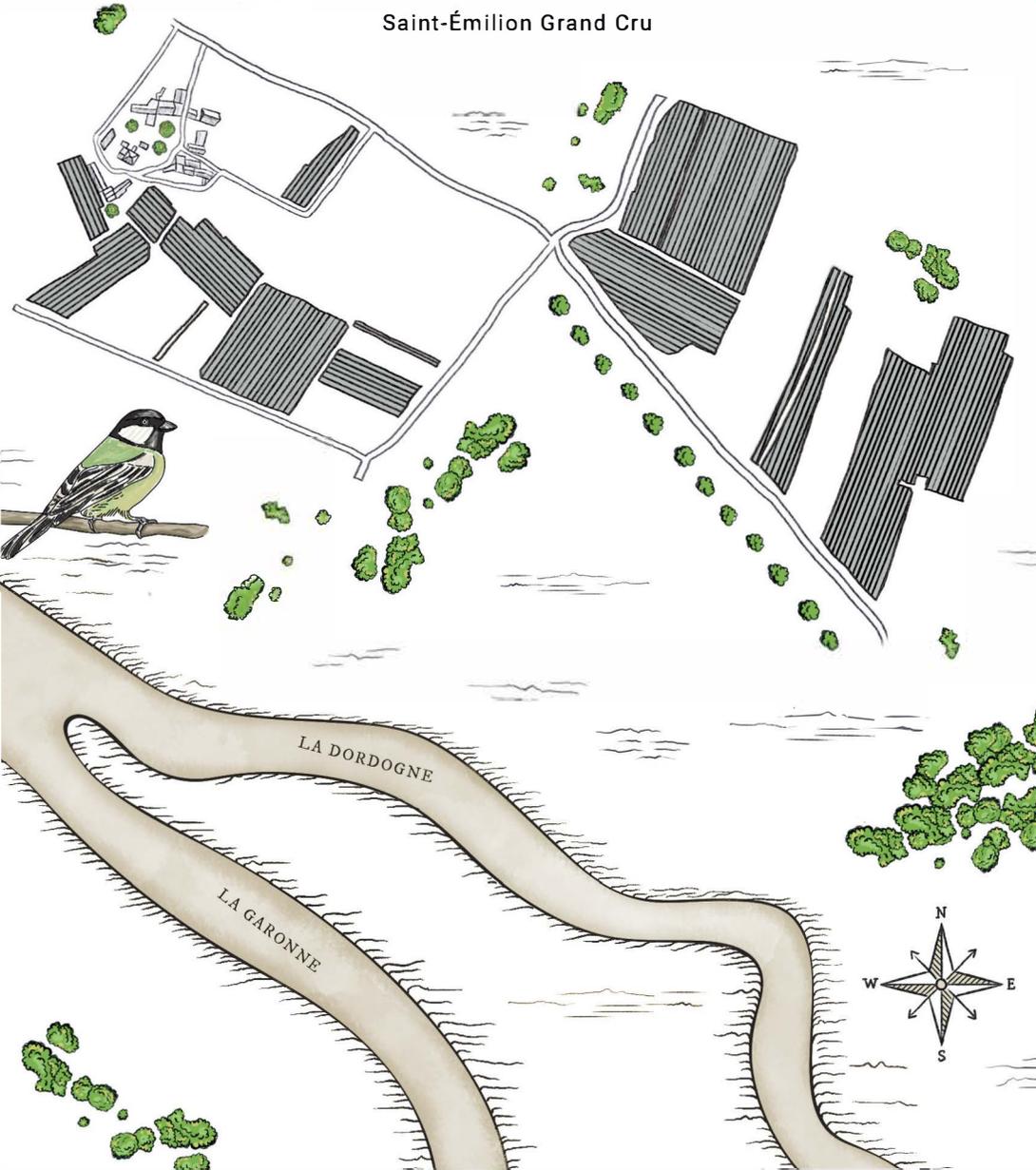


Château ROCHEYRON

Saint-Émilion Grand Cru



CHÂTEAU ROCHEYRON

SAINT-ÉMILION

Grand Cru

MILLESIME – VINTAGE 2022



BIODYVIN

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES
80 % Merlot, 20% Cabernet Franc

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST
Merlot du 8 au 14 septembre ; Cabernet Franc le 26 septembre

SURFACE
7,50 hectares

RENDEMENTS — YIELD
32 hl/ha

DURÉE DE CUIVAISON — VATTING PERIOD
30 jours en cuves béton – 30 days in concrete vats

ÉLEVAGE — MATURING
14 mois – 14 months
35 % barriques neuves de chêne français – 35% new French oak barrels
65 % barriques d'un vin de chêne français – 65% one wine French oak barrels

PRODUCTION
21 000 bouteilles – 21000 bottles

Le travail de fond engagé depuis des années au travers de la pratique de la biodynamie porte ses fruits car notre vignoble a très bien réagi face aux conditions climatiques extrêmes de l'été 2022. Ce millésime chaud et sec a provoqué un début de vendanges précoce. L'équilibre gustatif des vins n'en est pas perturbé. Les vinifications ont nécessité des extractions mesurées afin d'éviter toute surconcentration et dureté dans les vins.

Les cabernets présentent un fruité éclatant et des tannins très souples. Les vins de merlot sont colorés, intensément fruités et savoureux ; ils possèdent une belle structure tannique.

The substantive work undertaken for years through the practice of biodynamics is bearing fruit because our vineyard reacted very well to the weather conditions of the summer of 2022. This hot and dry vintage caused an early start to the harvest. The taste balance of the wines is not disturbed. The vinifications required measured extractions in order to avoid any overconcentration and harshness in the wines.

The Cabernets have a bright fruitiness and very smooth tannins. Merlot wines are colorful, intensely fruity and tasty; they have a beautiful tannic structure.