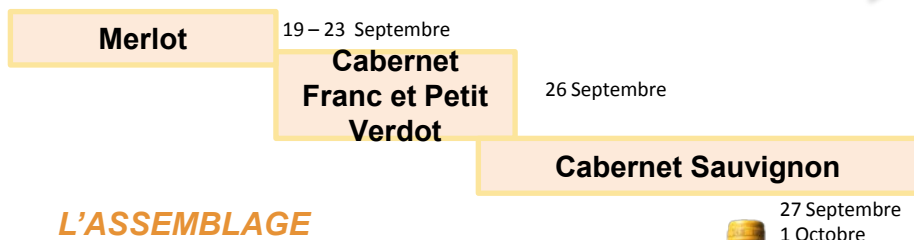


# Millésime 2005

## Les Pèlerins de Lafon-Rochet

4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Saint-Estèphe

### LES VENDANGES



### L'ASSEMBLAGE

Merlot: 40%

Cabernet Sauvignon: 60%



### LE VIGNOBLE

Superficie: 45 hectares

Terroir: Graves Profondes & graves sur argiles

Encépagement:

Cabernet Sauvignon: 55%

Merlot: 40%

Cabernet Franc: 3%

Petit Verdot: 2%

Age Moyen des vignes: 40 ans

Récolte: manuelle, cagettes

Rendements: 44hl/Hectare

Cuverie: 100% Inox

Thermorégulée

### L'ELEVAGE

16 – 17 mois en barriques d'un vin

Bois Français

Chauffes Moyennes et légères

Degré Alcoolique: 13,5% Vol

PH: 3,58

Acidité: 3,54

### Notre note de dégustation en 2015 :

Un vin au nez boisé, fumé, sur des notes de réglisse, avec une belle intensité. Cet équilibre se confirme sur l'attaque et s'étire jusqu'au milieu de bouche pour finir sur une finale fraîche et acidulée.



Ne pas décanter



Dés maintenant



Viandes, grillades, fromage



CHÂTEAU  
LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855 Saint-Estèphe