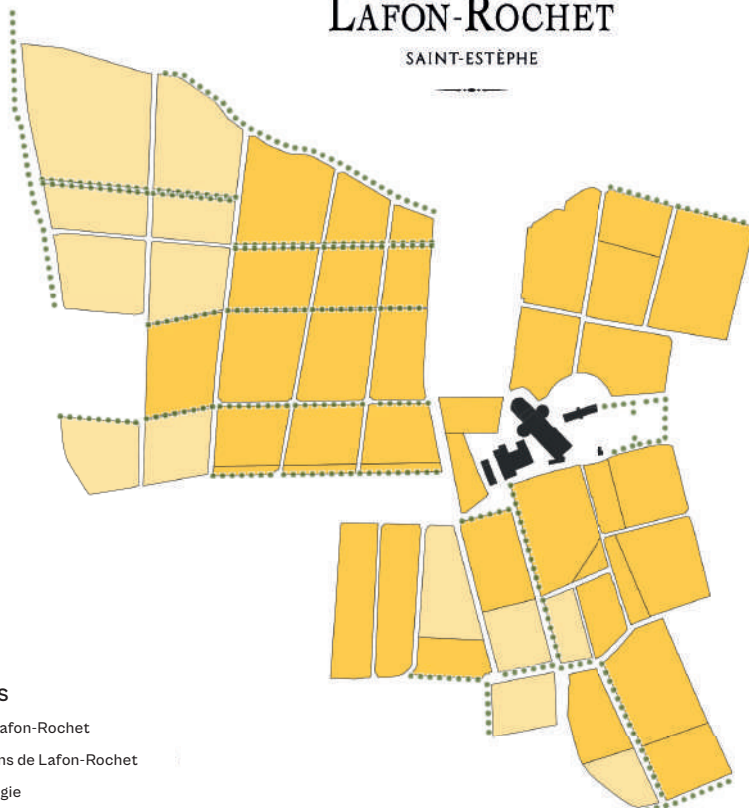


Château Lafon-Rochet




2023



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHATEAU
LAFON-ROCHET
SAINT-ESTÈPHE



LES VINS

-  Château Lafon-Rochet
-  Les Pèlerins de Lafon-Rochet
-  Agroécologie

Le cycle de la vigne

Ce millésime démarre avec un cycle de la vigne plus précoce, avec un débourrement à partir du 11 avril. La floraison s'étale sur les deux dernières semaines de mai dans des conditions climatiques clémentes. S'en suivent une nouaison et un grossissement des baies plus complexes les mois de juin et juillet, qui s'avèrent plus chauds et pluvieux par rapport aux normales de saison.

Challenge climatique

Marqué par des conditions climatiques printanières plus chaudes et toutes aussi humides que par le passé, c'est un millésime qui s'inscrit totalement parmi ceux influencés par le réchauffement climatique. Un challenge d'autant plus complexe pour le vignoble qui est dans sa dernière année de conversion biologique.

Vendanges parmi les plus longues

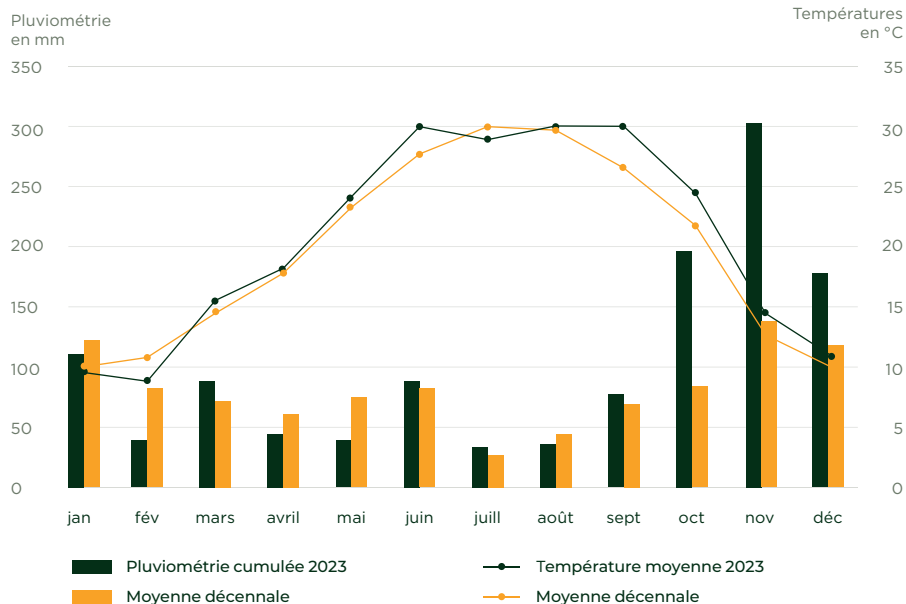
Merlot : du 13/09 au 22/09
Cabernet Sauvignon : du 22/09 au 05/10
Cabernet Franc : le 22/09
Petit Verdot : les 26/09 et 29/09

Un 2023 plein de promesses

2023 est un millésime généreux en volume et qui a surtout bénéficié d'excellentes conditions de maturation. Les premières dégustations révèlent des merlots frais, sur le fruit et avec des équilibres gourmands. Les cabernets se montrent puissants, assez riches et avec une structure tannique élégante.

Conditions climatiques

Températures et précipitations à Saint-Estèphe
En comparaison avec les moyennes décennales



ASSEMBLAGE	Château Lafon-Rochet	Les Pèlerins	ANALYSES	Château Lafon-Rochet	Les Pèlerins
Cabernet Sauvignon	64%	44%	Alcool (%vol)	13,35	13,35
Merlot	29%	56%	Acidité totale (gl/H2SO4)	3,35	3,40
Cabernet Franc	3%	-	pH	3,75	3,60
Petit Verdot	4%	-	IPT	81	78