Château Rocheyron

Saint-Emilion Grand Cru

VISITE DÉGUSTATION

Vignoble

SURFACE
8 ha

TYPES DE SOLS
Argiles rouges et brunes sur calcaire à astéries
Sols argilo-calcaires sur molasse du Fronsadais

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %

AGE MOYEN DES VIGNES
50

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Béton

ELEVAGE
Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 60 %
Autre 10 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
20000 bouteilles
150 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
DANEMARK
ESPAGNE
HONG-KONG
ROYAUME-UNI
SUISSE
ETATS-UNIS
FRANCE
PAYS-BAS

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIODYVIN

Mot d'introduction de Silvio Denz et Peter Sisseck, co-propriétaires : C'est en 2010 que nous nous sommes unis pour présider aux destinées du Château Rocheyron qui est un domaine historique situé sur le plateau calcaire des grands vins de Saint-Emilion. Millésime après millésime nous nous attachons à révéler le potentiel fabuleux de nos 8 hectares de vignes. Avec le soutien d'équipes aussi chevronnées que passionnées nous nous attachons à mêler les savoir-faire et réunir les expertises pour livrer chaque année des millésimes aboutis dans une quête continue de l'excellence tout en respectant le grand terroir de Saint-Emilion... Alors que Peter revient sur les terres bordelaises qu'il a bien connues avant de partir pour l'Espagne, où on lui doit la création du fameux vin de " Pingus ", à Rocheyron, il est en charge de la vinification et se replace dans la tradition la plus pure pour élaborer un vin complexe et raffiné aux arômes frais.

Adresse

CHÂTEAU ROCHEYRON
154 route de Rocheyron
33330 Saint-Christophe-des-Bardes
Tél : 05 57 40 34 99

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

Cruège Vincent
Vignobles Silvio Denz
33330 Saint-Etienne-de-Lisse
Tél : 05 57 40 34 99
Portable : 05 57 40 34 99