



Château Lafon-Rochet

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit een mix van kalk, klei en voornamelijk kiezels.

VINIFICATIE: De druiven worden apart geplukt en gefiniveerd in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. De blend komt van de beste percelen. De wijn rijpt 16–18 maanden voor 50% in nieuwe Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (55%), merlot (40%), cabernet franc (3%), petit verdot (2%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een mooie fruitige wijn, zeer elegant met pittige tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gebraden duif of een sappige gebakken entrecôte met een bearnaisesaus.



Château Lafon-Rochet is een vierde cru uit het classificatiesysteem van Bordeaux uit 1855. De eigenaar Guy Tesseron is tevens in het bezit is van Château Pontet-Canet. Hij heeft sinds 1961 veel in deze cru geïnvesteerd. Sinds de oogst van 1994 vertoont de kwaliteit een sterk stijgende lijn. Sinds 1999 heeft zoon Michel Tesseron het roer overgenomen. In 2000 werd er door hem een nieuwe kelder voor barriques geconstrueerd. Jaarlijks wordt de helft van de vaten vernieuwd. Deze wijn komt gemiddeld 40 jaar oude wijnstokken.