



## CHATEAU GAZIN ROCQUENCOURT

### Pessac Léognan

#### PRESENTATION

Fondée au XVII<sup>e</sup> siècle, ses origines remontent au Moyen Âge. Elle est connue comme étant l'un des plus anciens domaines viticoles de la commune de Léognan. La demeure date de 1660. Propriété historique de Pessac-Léognan, elle fut ainsi citée par les guides Féret dès 1874 pour la qualité de ses vins et de son terroir situé sur une superbe croupe de graves à Léognan.

Le domaine y est d'abord cité sous le nom de « Château Gazen et Bourbon », puis de « Château Gazin » jusqu'en 1995 où elle prend le nom actuel de Château Gazin Rocquencourt.

Symbole bienveillant la Vierge surplombe les vignes et le village de Léognan, qu'elle aurait protégé des bombardements de la seconde guerre mondiale. Rachat en 2006 par la famille Bonnie, qui fait revivre la propriété, habite sa demeure et entretient son jardin.

#### DEGUSTATION

Beau rouge brillant soutenu avec des reflets violets intenses. Nez complexe avec une belle puissance, fruité, minéral, fumé, grillé, intense avec une belle profondeur. Net, pur, élégant et raffiné. Une attaque moelleuse qui se développe sur une trame tannique élégante et raffinée.

La bouche présente une belle puissance, richesse et complexité et traduit un vrai potentiel de garde. Le profil aromatique est puissant et concentré avec des notes fruitées, minérales, grillées. L'ensemble est de belle longueur, complexe, pour un vin séduisant et de belle garde.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Sols :** Graves sèches et argileuses sur sous-sol de graves argileuses et de calcaire coquillé

**Age moyen du vignoble :** 25 ans

**Cépages :**

Cabernet-Sauvignon 50%  
Merlot 50%

**Surface du vignoble :** 19,5 hectares

**Vendanges :** Manuelles en Agriculture Raisonnée

**Vinification :** Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques. Cuves inox thermo régulées à double paroi / système gravitaire

**Elevage :** Traditionnel en fûts de chêne avec 40% de bois neuf pendant 15 mois