

CHÂTEAU

LAMOTHE-BERGERON

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

CHÂTEAU
ROMEFORT

RENAISSANCE DE LA MARQUE



ROMEFORT

« Rome » = ronces, clôture de pierres sèches

« Fort » = puissance, forteresse

C'est au **19^{ème} siècle** que le Château Romefort voit le jour avec des **terres agricoles** dédiées aux pâturages et à la culture de la vigne et de vergers.

Au **20^{ème} siècle**, les parcelles de vignes et le nom du vin « Château Romefort » sont **rattachés au Château Lamothe de Bergeron**. Celui-ci devient alors le **2nd vin** du Château Lamothe-Bergeron et bénéficie alors de la classification « **Cru Bourgeois** ».

Aujourd'hui, le Château Lamothe-Bergeron remet à l'honneur ce vin et son histoire en redonnant vie à la marque « Château Romefort ».

Les **parcelles originelles** ont été **identifiées au sud de la commune de Cussac-Fort-Médoc** et sont dédiées à la production de ce vin à part entière.

Les **dépendances où était vinifié le cru**, avec leur allure d'une modeste villa sont **mises en avant sur notre étiquette**.



CHÂTEAU ROMEFORT, son élaboration.

VIGNOBLE & CHAI

*A la recherche du fruit
& de la fraîcheur*

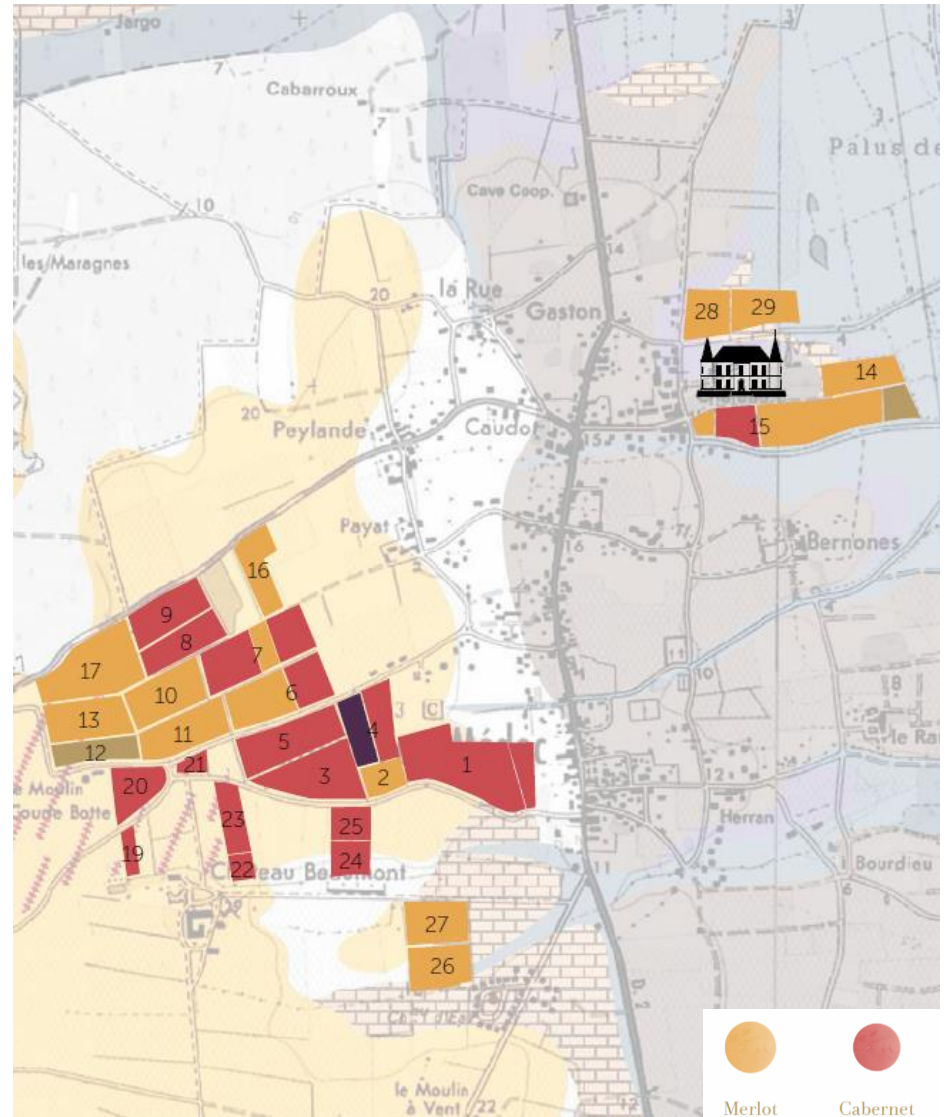
Les raisins du Château Romefort sont issus de parcelles de Merlot (70%) et de Cabernet-Sauvignon (30%) situées sur le vignoble du Château Lamothe-Bergeron (65 ha) au sud de Cussac-Fort-Médoc et représentent 18 hectares.

Son terroir est constitué de **Graves garonnaises et de sables noirs**.

L'âge moyen des vignes est de 15 ans (*25 pour le Château Lamothe-Bergeron*).

Au chai, une **macération pré-fermentaire à froid** (8° C) est pratiquée pour extraire les arômes fruités. Les fermentations se déroulent en cuves inox, accompagnées de remontages.

L'élevage dure **12 mois** : 2/3 en cuve, 1/3 en barrique de 2 vins.





CHÂTEAU ROMEFORT, sa signature.

FRUIT & FRAÎCHEUR

La signature du Château Romefort

La couleur est vive sur un beau **rouge rubis**.

Au nez, les **arômes de baies rouges et noirs** mures (groseilles, framboise, cassis, mûres sauvages) sont accompagnés d'une **touche florale** de bouton de rose, et d'**élégantes notes grillées**.

L'attaque est nette, le milieu de bouche souple, les tanins soyeux et la finale sur la fraîcheur.

A boire de 2 à 12 ans.

Accords mets et vins : à l'apéritif avec un plateau de charcuterie, poulet rôti au four, magret de canard à la plancha.

Option végétarienne : sur un risotto aux champignons et tofu fumé, assiette de fromages.

