



*Château La Roque*

## Dégustation Clos des Bénédictins

Région : **Languedoc**

Catégorie : **Vin tranquille**

Couleur : **Blanc**

Classification : **AOC Coteaux du Languedoc**

Cépage(s) : **Rolle 45%, marsanne 45%, roussanne 10%**

Terroir : **Terrasses exposées est, sol d'éboulis argilo-calcaire (cailloutis de bas de pente)**

Au vignoble : **Densité de plantation de 6 000 pieds/ha  
Rendement de 35 hl/ha**

A la cave : **Le vin est entonné après une macération pelliculaire à froid de 12 heures et un pressurage optimisé; fermentation alcoolique et malolactique en barriques, élevage de 8 mois sur lies fines.**

Alcool : **13 °**

Dégustation : **Un vin paradoxal d'une très belle robe or pâle à reflets verts ; nez de fleurs séchées et d'agrumes confits ; ample en bouche, fruits de la passion, abricots secs, finale soutenue, très aromatique.**

Accompagnement : **A déguster sur une langoustine rôtie au beurre de thym, un sandre au beurre blanc, un poulet de Bresse au vin blanc et girolles et sur tous les fromages à pâtes persillées.**

Quand le déguster ? : **A boire dès maintenant, garde de 4 à 5 ans  
Température conseillée : 12° C**

Production : **15 000 bouteilles de 750 ml**

Prix/propriété : **12,00 € TTC**

