



Château La Roque

Découverte BLANC

Région : *Languedoc*

Catégorie : *Vin tranquille*

Couleur : *Blanc*

Classification : *AOC Coteaux du Languedoc*

Cépage(s) : *Marsanne 30%, rolle 30%, grenache blanc
25%, viognier/roussanne 15%*

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

Au vignoble : *Densité de plantation de 6 000 pieds/ha
Rendement de 50 hl/ha*

A la cave : *Macération pelliculaire de 6 heures à basse
température, pressurage, débourage à
froid, vinification à température contrôlée.
Après un élevage de 8 mois en cuve sur lies
fines, le vin est mis en bouteille.*

Alcool : *13 °*

Dégustation : *Vin de séduction au caractère élégant : robe
jaune clair aux reflets verts, nez très fleurs
blanches et pêches de vigne. L'attaque en
bouche est marquée par les agrumes, le
litchi, puis les fruits de la passion et
l'abricot. Finale fringante et fraîche. Léger
et bien équilibré.*

Accompagnement : *Le compagnon idéal d'une Parillada de
poissons de Méditerranée, de Coquilles
Saint Jacques, d'une fondue de poireaux ou
d'huitres chaudes.*

Quand le déguster ? : *A boire dès maintenant, garde de 2 ans
Température conseillée : 12° C*

Production : *10 000 bouteilles de 750 ml*

Prix/propriété : *9,00 € TTC*

