

ADVERSI DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque blanc 2016

AOC Coteaux du Languedoc

Cépages

Marsanne 30%, rolle 30%, grenache blanc 25%, roussanne 15%.

Terroir

Terrasses exposées à l'est, sols d'éboulis argilo-calcaires (cailloutis de bas de pente).

Vignoble

Densité de plantation de 6 000 pieds par hectare, rendement de 45 hectolitres par hectare.

Vendange, vinification et élevage

Vendange en cagettes, passage 36 H en chambre froide, pressurage grappe entière, débordage à froid, vinification à température contrôlée. Après un élevage de 8 mois en cuve sur lies fines et muids, le vin est mis en bouteille.

Dégustation (13/03/2017)

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. Un vin léger et bien équilibré.

Accords

Accompagnera parfaitement une Parillada de poissons de Méditerranée ou des Coquilles Saint-Jacques.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 2 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

12 000 bouteilles de 750 ml.