

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque blanc 2017

AOC Languedoc

Cépages

Marsanne 30%, rolle 30%, grenache blanc 20%, roussanne 10% et viognier 10%.

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.

Vinification et élevage

Vendange en cagettes, passage 36 H en chambre froide, pressurage grappe entière, débourage 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 (12/03/2018)

Nez frais qui s'ouvre sur des notes d'abricots confits, d'ananas, de miel et de vanille. Attaque fraîche, saline, de volume en milieu de bouche, reprise sur des notes florales d'acacia et de tilleul. Finale persistante et sapide.

Accords

Accompagnera parfaitement un filet de sandre au beurre blanc et des fromages tels que comté, beaufort et bleus.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

10 000 bouteilles de 750 ml.