

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque blanc 2018

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, débourbage 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 (04/03/2019)

Nez frais qui s'ouvre sur des arômes de fruits blancs, d'agrumes et de miel. Attaque saline, de volume en milieu de bouche, des notes de fleurs blanches. Finale persistante.

Accords

Accompagnera parfaitement une tranche de turbot à la thaïe 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

12 000 bouteilles de 750 ml.

Notes et récompenses



Château La Roque 2016