



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque Cantafaroune blanc 2019 AOP Languedoc

Cépages

Vermentino 35%, Marsanne 35%, Roussanne 30%.

Terroir

Sol argilo-calcaire avec argiles rouges. Une présence massive de fossiles d'ammonites.

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 foudres ovoïdes, le vin est mis en bouteille.

Dégustation (15/07/2020)

Nez citronné avec des notes de fenouil. Attaque franche avec une grande minéralité sur les fleurs blanches. Finale saline et sapide.

Accords

Accompagnera parfaitement les fruits de mer, brasucade, daurade au fenouil en papillote.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

5 000 bouteilles de 750 ml.