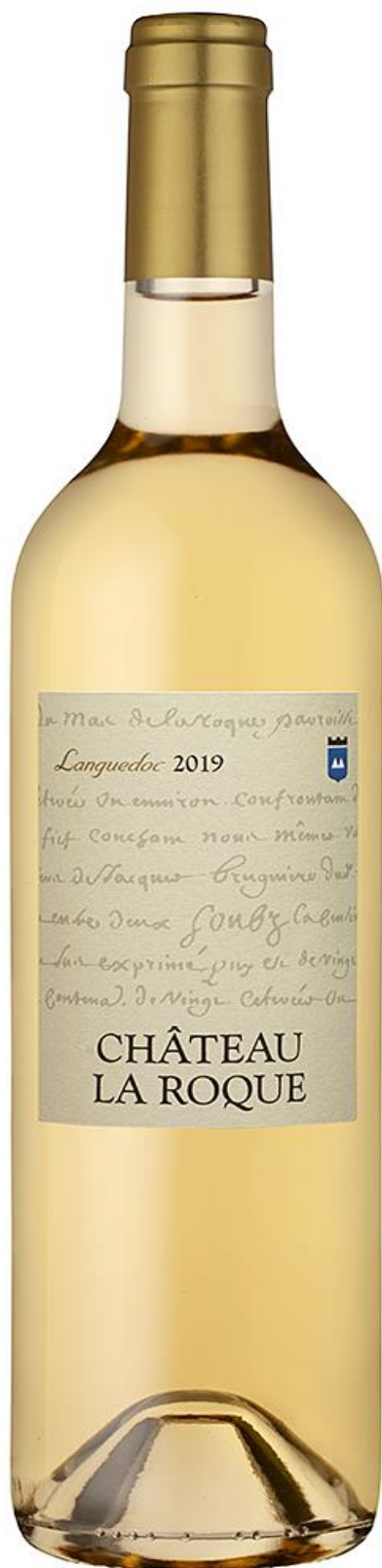


ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque Blanc 2019 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 cassettes, passage 36 H en chambre froide, pressurage grappe entière, débordage à froid, vinification à température contrôlée. Après un élevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines et muids, le vin est mis en bouteille.

Dégustation (11/02/2020)

Nez frais et minéral qui s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes, pêche et abricot. Il se développe en bouche avec en finale une belle persistance aromatique.

Accords

Accompagnera parfaitement un poulet en croûte de sel, des poissons grillés, du beaufort et du roquefort.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

25 000 bouteilles de 750 ml.

Notes et récompenses

