



Domaine La Roque Gari-Babaou blanc effervescent 2018

Cépages

Bourboulenc 50%, malvoisie d'Istrie 50%.

Terroir

Sols argilo-calcaires.

Vignoble

Densité de plantation de 6 000 pieds par hectare, rendement de 40 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. Elevage de 8 mois en œuf béton sur lies fines et barriques.

Dégustation (14/06/2019)

Le nez a un joli bouquet de fleurs d'acacia et de lys, des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot), des notes grillées et d'épices douces. L'attaque est fraîche et minérale avec une belle acidité, le milieu de bouche est rond et gras. La finale est gourmande sur les notes de fruits jaunes et de pâte de coing.

Accords

Accompagnera parfaitement un dessert à base d'ananas rôti et sabayon de Gari-Babaou.

Service

Température conseillée : 6° à 8°.

Production

3 500 bouteilles de 750 ml.