



# CHÂTEAU LA ROQUE

## Collection La Roque Assyrtiko 2019

### Vin de France

#### Cépages

100% Assyrtiko.

#### 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 25 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 sous voile de 4 à 6 mois en cuve, le vin est mis en bouteille.

#### Dégustation (11/06/2020)

Robe jaune aux reflets dorés. Le nez est atypique avec des notes de noix fraîche, d'amande douce. A l'aération, belle minéralité proche du silex. La bouche oxydative est ample avec beaucoup de volume et de persistance, des notes de coings et de poire acidulée.

#### Accords

C'est un blanc de table assurément, qui accompagnera parfaitement un turbot au vin jaune ou un poulet aux morilles. A déguster également sur un vieux beaufort ou un vieux comté.

#### Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

#### Service

Température conseillée : 9° à 11°.

#### Production

400 bouteilles de 750 ml.

