



# CHÂTEAU LA ROQUE

## Collection La Roque Malvoisie d'Istrie 2019

### Vin de France

#### Cépages

100 % Malvoisie d'Istrie.

#### Terroir

Sols d'éboulis argilo-calcaires (cailloutis de bas de pente).

#### Vignoble

Densité de plantation de 8 500 pieds par hectare, rendement de 35 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 4 à 6 mois en cuve sur lies fines, le vin est mis en bouteille.

#### Dégustation (11/06/2020)

Une magnifique robe jaune pâle avec beaucoup de brillance. Le premier nez présente des notes de tilleul et de fenouil. A l'aération, des notes d'agrumes, de pêche et de fruits exotiques viennent enrichir la palette florale. L'attaque en bouche est vive et fraîche, elle gagne en ampleur sur des notes de fruits jaunes. La finale est longue et fringante sur des épices douces.

#### Accords

Accompagnera parfaitement des huitres chaudes en sabayon, des quenelles de brochet sauce Nantua.

#### Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

#### Service

Température conseillée : 9° à 11°.

#### Production

600 bouteilles de 750 ml.

