



CHÂTEAU LA ROQUE

Collection La Roque Assyrtiko 2020

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 8 000 pieds par hectare, rendement de 25 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vendange en cagettes, passage 36 H en chambre froide, pressurage grappe entière, débouillage à froid, vinification à température contrôlée. Après un élevage de 8 mois en cuve, le vin est mis en bouteille.

Dégustation (28/05/2021)

Robe jaune aux reflets dorés. Le premier nez aux notes acidulées d'agrumes et d'épices douces évolue à l'aération vers les arômes de fruits blancs, pomme et pêche, avec les notes d'anis, de fenouil et de curcuma. L'attaque est vive, le milieu de bouche est ample avec beaucoup de volume et de persistance, la finale sapide et minérale.

Accords

Ce vin accompagnera les crustacés, les fruits de mer, le poisson grillé. Accord magnifique sur une tarte à la mozzarella gratinée recouverte de la truffe blanche d'été.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

600 bouteilles de 750 ml.

