



# CHÂTEAU LA ROQUE



## Château La Roque Cantafaroune blanc 2020 AOP Languedoc

### Cépages

Vermentino 35%, Marsanne 35%, Roussanne 30%.

### Terroir

Sol argilo-calcaire avec argiles rouges. Une présence massive de fossiles d'ammonites.

### 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, débourage à froid, vinification à température contrôlée. Après un élevage de 8 mois en foudres ovoïdes, le vin est mis en bouteille.

### Dégustation (21/11/2023)

La robe est jaune aux reflets dorés. Le nez est sur des notes d'agrumes (citron confit), de fleurs blanches (acacia), de miel, de fruits jaunes (pêche). Doux en attaque, ce vin offre un joli volume en milieu de bouche avec une finale saline.

### Accords

Accompagnera parfaitement les crustacés, une bouillabaisse, un espadon à la plancha, les Saint-Jacques avec un sabayon d'agrumes.

### Garde

À boire dès maintenant.

### Service

Température conseillée : 9° à 11°.

### Production

3 000 bouteilles de 750 ml.