

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque blanc 2021 AOP Languedoc



Cépages

Vermentino 40%, Marsanne 20%, Grenache Blanc 20%, Roussanne 10% et Viognier 10%.

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 45 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vendange en cagettes, passage 36 heures en chambre froide, pressurage grappe entière, débourage à froid, vinification à température contrôlée. Après un élevage de 6 à 8 mois en cuve béton et en barriques, sur lies fines, le vin est mis en bouteille.

Dégustation (21/11/2023)

La robe est jaune pâle. Le nez expressif révèle et mélange complexe de notes d'agrumes, de citronnelle, de fleurs blanches, de safran et de brioche toastée. L'attaque est fraîche avec beaucoup de minéralité (silex), épices douces et citron, suivie d'une jolie rondeur sapide. Belle persistance.

Accords

Accompagne bien les recettes de cuisine thaïe, les fruits de mer, la lotte à la vénitienne.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

10 000 bouteilles de 750 ml.

Notes et récompenses

Tim Atkin : 91/100

