



CHÂTEAU LA ROQUE

Collection La Roque Assyrtiko 2022

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

Dégustation (11/05/2023)

Robe jaune pâle. Le nez s'ouvre sur des notes acidulées, anisées, de bergamote confite, puis évolue vers des notes de fruits exotiques (ananas, goyave, papaye) et florales (tilleul). L'attaque est vive, salivante, avec beaucoup de notes minérales et un côté salin.

Accords

Ce vin accompagnera les crustacés, les fruits de mer, le poisson grillé. Accord magnifique sur un ceviche de dorade au lait de coco et citron caviar.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

1500 bouteilles de 750 ml.

