



CHÂTEAU LA ROQUE

Collection La Roque Malvoisie d'Istrie 2021

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 dans un muid. Après un élevage de 9 à 12 mois en cuve sur lies fines, le vin est mis en bouteille.

Dégustation (21/11/2023)

Une magnifique robe jaune avec des reflets dorés. Le premier nez présente des notes de fruits exotiques (ananas, fruit de la passion). A l'aération, des notes florales, d'épices douces et de pain chaud viennent enrichir le bouquet. L'attaque en bouche est vive, elle gagne en ampleur au milieu de bouche. La finale est longue et sapide sur de beaux amers.

Accords

Accompagnera parfaitement un sandre au beurre blanc, un parmesan de 24 mois d'affinage.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 3 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

2000 bouteilles de 750 ml.

