Rocca Maura
Les Vignerons de Roquemaure

Indication Géographique Protégée Gard

Les P'tits Galets - Blanc

Assemblage

Il est essentiellement composé de Chardonnay, Viognier et de Sauvignon Blanc.

Terroir

Le sol est caillouteux argilo-calcaire.

Vinification

Pressurage direct, débourbage, vinification à basse température (16°C). Elevage sur lies fines.

Dégustation

- Robe : limpidité cristalline, couleur or pâle
- Nez : très expressif floral et fruité ; fleurs blanches, notes citronnées, poire, pamplemousse
- Bouche : attaque sur la rondeur et le gras, l'équilibre est harmonieux. Les agrumes décelés au nez sont bien présents

Accords mets/vins

A consommer de préférence en apéritif seul ou accompagné de liqueur de cassis ou de pêche, ou en entrée avec une salade niçoise.

Température de dégustation : 8-10°C.

Evolution

Appréciez ce vin sur sa jeunesse.

SCA ROCCA MAURA – 1 rue des vignerons – 30150 Roquemaure
Tél +33 (0)4 66 82 82 01 – Fax +33 (0)4 66 82 67 28
contact@vignerons-de-roquemaure.com – www.roccamaura.com