

Vin de pays du Gard blanc 2010

« ROCCAMAURA »



Assemblage : Fruit de l'assemblage de Chardonnay (40%), Sauvignon (20%), Marsanne (10%) Clairette (10%), Bourboulenc (10%) et Ugni Blanc.

Terroir : Une sélection parcellaire est faite quelques jours avant les vendanges dans l'aire de production Vin de Pays.

Vinification : Macération pelliculaire à froid, débourbage, vinification à basse température. 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.

Accord : entrées, fondue savoyarde, fruits de mer, en apéritif accompagné de liqueur de cassis, de pêche. Température de dégustation : 10°

Evolution : idéal durant l'année 2011.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE
SUR**

www.vignerons-de-roquemaure.com