



Photographie Non Contractuelle

DOMAINE DU ROC BLANC

A.O.P. Côtes du Roussillon

Altitude

Blanc

Terroir :

Le Domaine du Roc Blanc signifiant « Rocher Blanc » est situé sur un plateau montagneux de la commune de Taréach au pied du Mont Canigou, montagne sacrée des Catalans. Cette cuvée, issue d'une sélection parcellaire, est l'expression typique de ce sublime terroir d'altitude où les vignes sont plantées sur un coteau revêtu d'un sol blanc et caillouteux.

Le propriétaire, Alain Fabre, a rendu ce domaine, d'une superficie de 3 hectares, fertile où vignes et pierres se côtoient pour en faire un lieu unique et d'exception. Il a su donner à son domaine et à son vin, toute sa profondeur et sa puissance.

Cépages :

Vermentino, Grenache blanc, Marsanne

Vinification :

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

Dégustation :

Belle robe jaune clair aux reflets verts. Nez élégant et intense dont l'expression aromatique citronnée apporte d'emblée une sensation de fraîcheur très agréable.

Cette vivacité se confirme en bouche, où l'on retrouve les agrumes et la mangue.

Un côté tonique et minéral qui ouvre l'appétit et une belle expression du terroir d'altitude.

À Boire :

A consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Ce vin sublimer vos plats de viandes blanches ou poissons.

Il s'accompagnera à merveille avec des noix de saint jacques aux agrumes, une salade de langoustines aux asperges, un rôti de veau et également des fromages de chèvre frais.

Température de service : 10°C.