

Type : Vin blanc

Millésime : 2021

Cépages : Chardonnay

Age des vignes : 17 ans

Terroir : Languedoc - Haute Vallée de l'Aude – Roquetaillade - sol argilo-calcaire
Roquetaillade est l'un des crus les plus hauts de la Haute Vallée. Situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts Pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans le Languedoc.

Climat : Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes blancs.

Rendement : 20 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille Royat.

Volume de cuvée: 1200 bouteilles

Vendanges : Manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

Vinification : Égrappage, fermentation et élevage en fûts de chêne (de plus de 4 vins) pendant 6 mois sur lies fines dans le respect des arômes, ni filtré, ni collé, ni sulfité.

Mise en bouteille : Par nos soins au Domaine

Dégustation : Robe : or clair lumineux

Nez : floral et fruité très agréable.

En bouche : une belle persistance minérale sur ses arômes fruités.

Garde : consommable dès 2021.

Accord mets et vins : Accompagne les viandes blanches et les fromages doux.

Conseils de service : servir frais.
