



# CHÂTEAU RASQUE

## CUVÉE CHÂTEAU BLANC

APPELLATION Côtes de Provence

### CÉPAGES

Cépages 50 % Rolle et 50 % Ugni blanc (porte-greffe R110).

### TERROIR

Un sol argilo-calcaire, très caillouteux. Une exposition sud-est avec une altitude à 230 m.



### DÉGUSTATION

Notre Château Blanc composé de cépages 50 % Rolle et 50 % Ugni blanc. Une belle robe jaune paillée claire et lumineuse, des reflets tirants sur le vert. Belle brillance. Un nez d'une bonne intensité, des arômes de fleurs blanches, fruits primesautiers. C'est élégant. Des notes de fruits blancs à chair tendre (brugnons, pêches) Jolie bouche gourmande, franche, nerveuse et complexe, on retrouve le coté fruits secs, amandes, noisettes, Gourmand à souhait. Vin très équilibré.

### VINIFICATION

Après avoir vendangé à la main tous nos raisins, notre récolte est conduite au pressoir pneumatique lui assurant un foulage léger. Après quelques heures de macération, afin d'extraire au mieux les arômes, la souplesse du pressoir pneumatique vient extraire le moût qui partira en fermentation dans des cuves thermo-régulées.



**SERVICE**  
Servir à 8°/10°



**CONDITIONNEMENT**  
75 cl



### ACCORDS METS/VIN

Artichauts crus au basilic, tian aux herbes, fritures de sardinettes. Sole meunière, riz pilaf aux fruits secs. Côte de veau bio façon grand-mère et quelques champignons des bois sautés.