



CHÂTEAU RASQUE

CUVÉE BLANC DE BLANC BLANC

APPELLATION Côtes de Provence

CÉPAGES

Cépages 100 % Rolle
(porte-greffe R110).

TERROIR

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



DÉGUSTATION

Notre Blanc de Blanc, 100 % Rolle, présente une jolie robe jaune paillée claire, lumineuse avec quelques reflets tirant sur le vert. Très lumineuse. Des arômes intenses, élégants, frais au premier nez, puis on découvre des notes florales tournées sur les fleurs blanches et fruitées (le citron, le pamplemousse rosé) ainsi que des notes de fruits secs (amande et noisette). Beaucoup de fraîcheur. Mise en bouche directe, souple et nerveuse. On retrouve les agrumes. C'est gourmand à souhait. Jolie présence, on sent bien le Rolle. C'est onctueux, finale sur le côté « poire William ». C'est long avec une rétro-olfaction fruitée, gourmande.

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

Idéal avec un loup de ligne à la vapeur aussi bien qu'une bouillabaisse parfumée, turbot au four crème pointe de safran, riz pilaf. Pavé de cabillaud pané, beurre breton accompagné d'une purée de panais parfumé au gingembre frais, toasts de saumon fumé, citron IGP de Menton, poivre du moulin.