CHÂTEAU
RASQUE

CUVÉE CLOS DE MADAME
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
Sa robe lumineuse jaune paillée brillante nous apporte quelques reflets tirant légèrement sur le vert. Un nez floral et fruité qui présente une belle intensité aromatique, fleurs blanches, et d'agrumes et des fruits secs. Il y a une belle complexité, des notes de fruits secs (amandes, noisettes). Bouche, ample, onctueuse riche et parfait équilibre, très gouteuse. Quelle belle suavité, c'est long, on sent bien le rolle bien vinifié.

VINIFICATION
La parcelle destinée à cette cuvée sera récoltée le dernier jour des vendanges. Cette récolte vendangée en « sur maturité » est conduite au pressoir pneumatique lui assurant un foulage léger. Après quelques heures de macération, afin d'extraire au mieux les arômes confits, la souplesse du pressoir pneumatique vient extraire le moût. Celui-ci vivra sa fermentation dans des demi-muids afin de lui conférer plus de gras et une légère note de fumé.

SERVICE
Servir à 6°

CONDITIONNEMENT
75 cl

ACCORDS METS/VIN
Idéal sur une entrée de foie gras, oursinade de poisson, purée d'oursin... Turbot sauce mousseline, Saint-Pierre au four, huile d'olive. Chapon de Bresse rôti en cocotte avec morilles crème déglacée au Clos de Madame quelques pommes dauphines, carpaccio de St-Jacques d'Erquy sur un fond de gelée d'Yuzu Bio.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.