



BIO

ROC BLANC SEC

Domaine le Roc

Famille RIBES

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-le-roc

APPELATION

VDF

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Chardonnay, Sémillon, Viognier, Muscadelle

VENDANGES

Manuelle / 25 hl/ha

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Entonnage direct après le débordage des jus. La vinification se fait en petit contenant (barriques de 225L et de 400L) ce qui nous permet de garder des températures de vinification fraîche (barriques situées dans un chai semi enterrés) et donc d'extraire des composés aromatiques plus complexe. Elevage de 7 à 11 mois en barrique suivant le millésime, avec quelques batonnages pendant l'élevage.

Sucre résiduel : moins de 1,4 g/l **Soufre** : 60 mg/l **Acidité totale** : 3,70 mg/l

CARACTÉRISTIQUES

La robe est jaune paille avec quelques reflets plus clair.

Au nez des arômes de fruits secs et épices se succèdent. Après ouverture, l'aromatique est persistante et devient de plus en plus épicée.

Le gras en bouche est persistant, mais laisse place à une finale fraîche et tonique.

CONSEILS

Un blanc de gastronomie, qui ira aussi bien sur des poissons gras, volailles, viandes blanches à la crème qu'avec des plateaux de fromages.

Le domaine le Roc est en conversion bio pour une certification AB depuis août 2019.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée