



CLOS DES ROQUES

ROQUES N'ROLL CHARDONNAY

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur des notes gourmandes de fruits à chair blanche, d'agrumes et une touche subtile de vanille et de noisette toastée. En bouche, c'est une vraie montée en puissance : attaque vive, belle rondeur, avec un équilibre entre fraîcheur et densité. La finale légèrement boisée rappelle qu'ici, même le Chardonnay a sa guitare électrique.

Roques N'Roll Blanc, c'est du groove et du style, entre énergie fruitée et élégance rock.

ACCORDS METS ET VINS

Un Chardonnay qui aime la scène culinaire : parfait sur un poisson en papillote aux herbes, des lasagnes végétariennes au chèvre ou un poulet à la crème et aux champignons.

Idéal aussi avec une tarte salée ou une raclette de la mer.

Température de service : 12 à 14°C.



APPELLATION

Vin de France

VINIFICATION

Égouttage et pressurage direct

SOLS

Argiles blanches

DEGRÉS ALCOOL

13,5° vol.

CÉPAGES

100 % Chardonnay

