CLOS DES ROQUES

PETIT ROQUES BLANC

DÉGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets verts, d'une brillance éclatante. Le nez, intense et raffiné, dévoile des arômes de poire mûre, de citron frais et de fleur d'amandier. À l'aération, c'est un vrai tour de magie : arrivent des notes de curry doux, d'anis et une touche de cire d'abeille.
En bouche, l'attaque est ample, avec une belle fraîcheur et une tension minérale. La finale, longue et élégante, révèle des accents d'abricot sec et de zeste de citron.
Petit Roques Blanc, c'est la finesse méditerranéenne dans toute sa complexité, entre fraîcheur, volume et profondeur aromatique.



ACCORDS METS ET VINS

Un vin vibrant qui accompagne parfaitement des plats raffinés : ceviche de daurade, risotto au citron et parmesan, ou encore tajine de légumes au curcuma.
S'accorde aussi avec un fromage de chèvre frais ou un poisson grillé aux herbes.

Température de service : 10 à 12°C.

APPELLATION
Vin de France

VINIFICATION
Égouttage et pressurage direct

SOLS
Argilo-calcaire

DEGRÉS ALCOOL
13° vol.

CÉPAGES
60 % Vermentino
40 % Grenache gris

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CLOS DES ROQUES
34210 - Cesseras - France
Tél : +(33) 06 52 79 84 82
sas.famillegastou@gmail.com
www.closdesroques.com

CLOS DES ROQUES

PETIT ROQUES BLANC

TASTING NOTES

Light yellow dress with green highlights, a brilliant shine. The nose, intense and refined, reveals aromas of ripe pear, fresh lemon and almond blossom. When aerated, it's a real magic trick: notes of sweet curry, anise and a touch of beeswax arrive.
On the palate, the attack is full, with a nice freshness and mineral tension. The finish, long and elegant, reveals accents of dry apricot and lemon zest.

Petit Roques Blanc is Mediterranean finesse in all its complexity, between freshness, volume and aromatic depth.



FOOD MATCHES

A vibrant wine that perfectly accompanies refined dishes: ceviche of sea bream, risotto with lemon and parmesan, or vegetable tajine with turmeric.
Also goes well with a fresh goat cheese or grilled fish with herbs.

Service temperature: 10 to 12°C.

APPELLATION
Vin de France

VINIFICATION
Draining and direct pressing

SOILS
Clay-limestone

ALCOHOL CONTENT
13° vol.

GRAPES
60 % Rolle
40 % Grenache gris

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CLOS DES ROQUES
34210 - Cesseras - France
Tél : +(33) 06 52 79 84 82
sas.famillegastou@gmail.com
www.closdesroques.com