



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

