

CHATEAU ROCHEBERT



Appellation :

Bordeaux Blanc

Encépagement :

15% Sauvignon Blanc – 75% Sémillon – 10% Muscadelle

Terroir :

Argilo-Sablonneux

Culture :

Age des Vignes : 5 à 40 ans. Exposition en coteaux.

Vignes basses à densité élevée de 5 000 pieds/ha pour respecter l'équilibre du sol et l'alimentation du cep (1 pied produit 1 litre).

Limitation des traitements phytosanitaires par suivi des cultures en lutte raisonnée. Limitation du désherbage par travail du sol et enherbement maîtrisé.

Vinification :

Ramassage et tri manuel pour une sélection sanitaire inégalable.

Pressurage en grappes entières pour limiter l'oxydation et préserver le caractère fruité du cépage.

Repos pré-fermentaire à 10°C durant 8 jours.

Fermentation à basse température (18°C) pour sublimer l'expression fruitée. Elevage sur les lies fines pendant 3 mois.

Millésime 2016 :

Visuel : Brillant, couleur jaune pâle

Olfactif : Nez fruité dominé par des notes citronnées

Dégustation : Grande Fraîcheur en bouche et bon équilibre, très expressif sur base d'agrumes.