



Château des Fines Roches



Blanc

APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

SUPERFICIE

5 ha

EXPOSITION

Sud-Est

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

30 ans

PRODUCTION

20 000 bouteilles environ

TERROIR

Galets roulés en surface, emmagasinant la chaleur la journée et la restituant à la vigne la nuit.
Argile rouge en sous-sol.

ENCÉPAGEMENT

- 50 % Grenache Blanc • 20 % Bourboulenc
- 20 % Clairette • 10 % Roussanne

VINIFICATION/ÉLEVAGE

- Vinification à froid, 16 à 18°C, en cuve béton.
- Pas de contact avec le bois au cours de l'élevage.
- Élevage de 6 mois en cuve béton.

CARACTÈRE

Des arômes floraux se développent les deux premières années de vieillissement. Ils évoluent ensuite, peu à peu, vers des arômes de fruits, tels que l'abricot, accompagnés d'une touche de miel.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera délicieusement un poisson grillé, ou cuisiné au vin blanc. De même, il sera un accompagnement idéal des viandes blanches telles que le veau. Le fin gourmet appréciera certainement sa dégustation sur un fromage de chèvre frais ou des fromages à pâte dure (Comté ou Beaufort par exemple).

Contact Bureau

Vignobles
Moussset-Barrot
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron Leroy
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)
Tél. 33 (0) 490 83 51 73
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr