



CH. ROQUEFORT (LUGASSON)

Ch. Roquefort, Les Roches Blanches Sauvignon Blanc (Bio)

Château de Roquefort

Château de Roquefort est un domaine novateur de l'Entre-Deux-Mers, qui se distingue nettement par son fort engagement en faveur de la viticulture biologique et du respect de l'écosystème naturel. Les vignobles reposent sur des sols argilo-calcaires et sont gérés avec une grande attention pour la biodiversité et la santé des sols. En abordant chaque parcelle séparément et en ne sélectionnant que des raisins de qualité optimale, le château vise des vins qui reflètent leur origine aussi purement que possible. Cette approche donne un style marqué par la fraîcheur, la précision et une identité minérale prononcée, les interventions en cave étant réduites au minimum afin de préserver le caractère du raisin et du terroir.

Les Roches Blanches Sauvignon Blanc

Les Roches Blanches est un Sauvignon Blanc vif et raffiné, qui incarne parfaitement le style frais et minéral du domaine. Au verre, le vin dévoile des arômes expressifs d'agrumes, de groseille à maquereau et de fleurs blanches, complétés par de subtiles touches de pierre mouillée et une légère note épicée. En bouche, il se montre droit et énergique, avec une belle tension entre une acidité fraîche et une structure élégante. La finale est longue, pure et rafraîchissante, avec une minéralité persistante qui invite à une nouvelle gorgée. Ce vin s'exprime à merveille avec des huîtres, des crustacés et coquillages, du fromage de chèvre ou des plats de poisson légers.

Référence **2603302232**EAN **3760052855511**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Ch. de Roquefort (Lugasson)
Pays	France
Région	Bordeaux
Appellation	AOP Bordeaux
Cépage(s)	sauvignon blanc
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750

Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Crustacés et coquillages, Fromages, Poisson grillé