



Le ROC BLANC

Les cépages :

Chardonnay : 40 %
Sémillon : 30 %
Viognier : 10 %
Muscadelle : 20 %



Quelques ares de graves et boubènes sont consacrés à cette cuvée d'une production de quelques milliers de bouteilles.

Il en résulte un très beau vin.

Une fermentation et un élevage en barrique sur lies fines pendant 7 à 8 mois avec un batonnage régulier lui apportent du gras en bouche.

C'est un vin aux arômes de fruits secs, ample et persistant qui se mariera parfaitement avec charcuteries, poissons et fromages.