

LE ROC



Sud-Ouest - Moyenne Garonne
LE ROC BLANC 2014,
Domaine Le ROC à Fronton

Cuvée élaborée en toute discrétion par la famille Ribes.

Appellation : Vin de France
Couleur : Blanc

Cépages : Assemblage de chardonnay, sémillon, muscadelle et viognier

Vinification : Afin de produire des vins de qualité et empreints d'authenticité, ils privilégient des méthodes de vinification traditionnelles ainsi que de longues cuvaisons.

Dégustation : Notes de dégustation Habillé d'une robe jaune pâle, ce vin révèle des arômes intenses de fruits d'été (abricot et pêche de vigne) et de tilleul. Riche et équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et une rondeur en bouche.

Evolution : A boire dans les 5 ans !

Gastronomie : Elle sera parfaite à l'apéritif et s'accorde à merveille avec du comté ou du Beaufort.

Température de service : Cette cuvée se déguste à une température de 8°C à 10°C.