



## PALETTE OLFACTIVE



Pêche



Ananas



Fleurs  
blanches

## DÉGUSTATION

Château est un vin blanc vif et aromatique, avec une robe claire aux reflets légèrement verts. Son bouquet révèle des notes subtiles de fleurs blanches et d'agrumes.

En bouche, il se distingue par sa fraîcheur et sa belle acidité, offrant un équilibre harmonieux entre minéralité et fruité. Ce vin s'accorde idéalement avec des plats frais et légers.

## ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif avec une tartine de chèvre frais, accompagné de miel.

Avec un risotto aux asperges, un filet de dorade ou un saumon grillé et une sauce à l'aneth.

## FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl, et en rosé 150cl.



## TYPICITÉ

Acidité   Fraîcheur	●	●	●	●
Complexité aromatique	●	●	●	●
Puissance   Structure	●	●	●	●
Toucher   Souplesse	●	●	●	●

100%

Rolle

## VINIFICATION

Sols peu profonds, argilo-calcaires, sableux à 250m d'altitude.

Les vendanges sont mécaniques et nocturnes pour obtenir une robe pâle. La vinification traditionnelle se déroule en cuve inox, avec une fermentation alcoolique thermorégulée.

La fermentation malolactique est bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes.



## GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

« Ce quasi pur rolle, complété d'ugni blanc exhale des parfums printaniers d'aubépine, de feuille de figuier et de fenouil, qui s'infusent avec entrain dans un palais croquant, vif et souple, porté par une fraîcheur acidulée de citron jaune. Un style friand conçu pour l'apéritif. »

- Château 2023