



## 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.

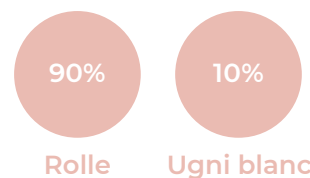
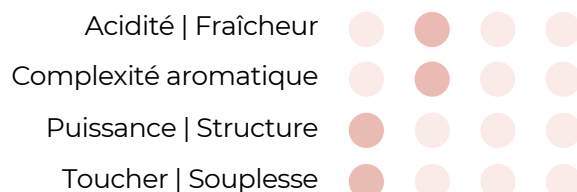
Avec un risotto aux asperges, un filet de dorade ou un saumon grillé et une sauce à l'aneth.

## FORMATS DISPONIBLES

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



## TYPICITÉ



## 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



## AROMATIC PROFILE



Peach



Pineapple



White flowers

## TASTING NOTES

Château is an aromatic white wine, with a light colour and slightly green reflects. Its bouquet reveals subtle notes of white flowers and citrus fruit.

On the palate, it is characterised by its freshness and fine acidity, offering a well balanced mix of minerality and fruitiness. This wine is ideal with fresh, light dishes.

## FOOD AND WINE PAIRING

As an aperitif with a slice of fresh goat's cheese and honey.

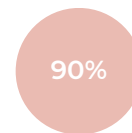
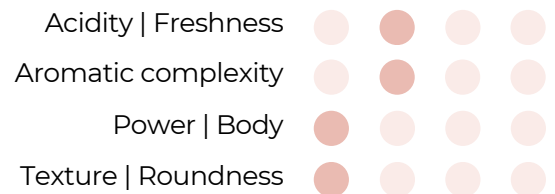
With asparagus risotto or a fillet of sea bream or grilled salmon and a dill sauce.

## AVAILABLE SIZES

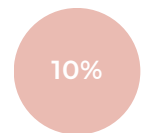
Rosé, white, and red in 75cl, and rosé in 150cl.



## TYPICITY



Rolle



Ugni blanc

## VINIFICATION

Shallow, clay-limestone, sandy soils at 250m altitude.

The grapes are mechanically harvested at night to obtain a pale color. Traditional vinification takes place in stainless steel vats, with temperature-controlled alcoholic fermentation.

Malolactic fermentation is blocked to preserve the freshness of the aromas.



## GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

*“Ce quasi pur rôle, 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