



# Les Terrasses Cévenoles

Région viticole : Languedoc

# Roche Fourcade Blanc



**Millésime : 2015**

**Appellation : IGP Cévennes**

**Couleur : Blanc**

**Cépages : Viognier, Vermentino, Ugni Blanc, Roussanne**

**Vermentino 50%/ Ugni-blc 30%/Viognier 15%/ Roussanne 5%**

## A la vigne

Sols : Argilo-calcaire

Age des vignes : 8 ans

Vendanges : mécanique

Rendement : 60 HI/Ha

## A la cave

Vinification : Eraflage , Pressurage direct, Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage sur lies fines, Elevage en cuve

Elevage : fermentation entre 16 et 18°C, élevage 12 mois en cuve, sur lies et copeaux de bois de chêne.

Production annuelle (en nombre de bouteilles) : 7 000

Contenances : 0,75L

## Dégustation

Robe : Dorée, avec des reflets verts

Arômes : Abricot, Pêche, Miel, Poire, Grillé, Beurré

Goût : Frais, Rond, Fruité, Ample (équilibré, harmonieux), Croquant

Garde : 3 à 5 ans - Service : 10-12°C

Alcool : 12% - Sucres résiduels : <1 g/l. Robe pâle aux reflets argentés. Nez brioché avec une pointe toasté. En bouche des notes beurrées et de badiane. Une belle longueur en bouche.

## Accords mets / vin

Sur une salade au fromage de chèvre ou pistou, Lapin, Les pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort, Emmental...)

Flashez ce code pour plus d'info sur ce vin :

