Roque Sestiève Earl Roland Lagarde

Vieilles Vignes



Appellation: AOP Corbières

Dénomination du vin : ROQUE SESTIERE

<u>Cuvée</u>: Blanc Vieilles Vignes

<u>Terroir de Boutenac</u>: coteaux argilo-calcaire, plein sud

Millésime: 2012

<u>Cépages</u>: Maccabeu (55%) Grenache Blanc (35%) Roussanne (10%)

<u>Vinification</u>: Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation en cuverie inox, maîtrise des températures.

Analyses: 13°75 - AT: 2,8 - AV: 0,28 - SO2 libre: 35 mg - SO2 total: 106 mg -

pH: 3,41 - Sucres résiduels: 0 g - CO2: 920 mg

Température de service : 8 à 12°C

<u>Alliances gastronomiques</u>: crustacés et fruits de mer, poissons grillés, foie gras, viandes blanches, fromages de chèvre ou de brebis ...