



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

CLASSIC BLANC

AOC BORDEAUX



TERROIR & VIGNOBLE

Roques Mauriac bénéficie d'une situation privilégiée : implanté à haute densité sur un des plus hauts plateaux de l'Entre-Deux-Mers, les sols y sont constitués d'une belle argile très pure, sur un sous-sol de calcaire maritime affleurant. Une géologie qui n'est pas sans rappeler celle de son prestigieux voisin, le plateau de Saint-Émilion...

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés séparément de nuit, les cépages Sauvignon Gris et Sémillon qui composent cette cuvée sont foulés pour une macération pelliculaire, avant pressurage et débourage à basse température. La fermentation se déroule à une température comprise entre 16° et 18°C pendant environ 10 jours. La fermentation malolactique est bloquée. Après assemblage, un élevage sur lies fines avec batonnage est pratiqué en cuve durant 4 mois, avant filtration et mise en bouteille dans nos chais.

DÉGUSTATION

D'une attrayante couleur or pâle, la cuvée Classic présente une palette séduisante d'arômes floraux (jasmin, rose, aubépine), complétés de parfums d'agrumes et de buis. Comme au nez, la bouche riche et friande est pleine de saveurs de fruits mûrs (pamplemousse) qui persistent longtemps en finale. Un vin harmonieux et élégant, marqué par la présence du sémillon (60 %).

CONSEILS DE SERVICE

Dégustez-le dans les 3 à 5 années suivant la récolte, avec des crustacés, un poisson grillé, ou encore un fromage de chèvre frais pour une surprenante association.