

Château Saint-Roch Blanc

Côtes du Rhône - 2018

Situation

Argilo-calcaires et galets roulés

Encépagement

80% Grenache blanc et 20% Marsanne

Élevage et Vinification

En cuve inox uniquement ; vendanges manuelles, pré-fermentation à froid pour les arômes, fermentation en cuve, pas d'élevages en bois.

Accord Mets et Vins

Apéritifs, fruits de mer, poissons grillés



Dégustation

Un vin blanc sur les fleurs blanches et les agrumes, avec de la fraîcheur, de la vivacité et une bouche longue et harmonieuse. A boire rapidement, sur le fruit, en compagnie de poissons grillés ou d'un fromage de chèvre.

Description

En 1998, la famille Brunel du château de La Gardine, à Châteauneuf-du-Pape, se porte acquéreuse du château Saint-Roch à Roquemaure, dans l'appellation Lirac qui est située sur la rive droite du Rhône, non loin d'Orange. Les vignes couvrent aujourd'hui 40 hectares pour une production de 150 000 bouteilles à l'année.

Sur la carte des vins, vous trouverez, en plus des Lirac, des Châteauneuf-du-Pape et des Côtes-du-Rhône. Les cépages sont nombreux avec, principalement, grenache, syrah, mourvedre et cinsault pour les rouges, et grenache blanc, clairette et roussanne pour les blancs.

Pour respecter et exprimer au mieux les terroirs cultivés, où dominent les sols silico-calcaires, la famille Brunel a fait le choix de l'agriculture raisonnée, qui limite drastiquement le recours aux produits chimiques et donc les rendements.

Après des vendanges manuelles, les vinifications, précises et attentives, ainsi que les élevages se déroulent en cuves comme en fûts, selon les besoins de chaque parcelle. Les caves du château, récemment rénovées, sont ouvertes à la visite.