

LE ROC



Cépage Sauvignon Blanc.



Commune de Saint-Satur, la maison a 2,01 hectares sur les 9 hectares de cette sélection parcellaire. Terroir silex, vieilles vignes.



Vendange manuelle, coteaux Sud. Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Nous faisons une presse légère et gardons uniquement les jus de goutte et cœur de presse. Vinification 100% en foudre. Élevage sur lies fines pendant 9 mois.



Caractère très spécifique du silex, complexe, minéral, fruité, sec et profond.



Coquillages, langoustines au gingembre.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.