



Pour cette cuvée, nous avons souhaité isoler la plus belle expression du Rolle, cépage emblématique du domaine, afin de créer un vin unique et vivifiant, à partager aussi bien lors de grandes occasions que pour les petites célébrations du quotidien.



Sélection parcellaire

Sol argilo-calcaire, formé par l'altération de colluvions : des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant.

Mode de culture

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et en biodynamie.

Cépage

100 % Rolle

Vinification & Élevage

Vendange très tôt au petit matin. Entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Première fermentation en levures indigènes. Seconde fermentation en bouteille. Mis en bouteille au domaine. Sans dégorgement. Extra-Brut.

Robe

Robe pâle avec des reflets argentés.

Nez

Nez très élégant et expressif, dévoilant de délicates notes de fleurs blanches, poire et camomille.

Bouche

Bouche fraîche et tendue, portée par des notes de fruits à chair blanche, d'ananas et de citron yuzu. Les bulles sont très fines. Un vin salivant.

Accords

Apéritifs, saumon gravlax, huîtres gratinées, fromages frais. En dessert, tarte à la frangipane parfumée à l'amande.

Moments de dégustation

Aussi bien lors de grandes occasions que pour les petites célébrations du quotidien. Servir frais !

Garde

1 à 3 ans.

Vin de France

Sans opération de dégorgement, ce qui peut entraîner une légère turbidité, n'affectant pas la qualité de ce vin.



CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France

+33 (0)4 67 59 00 08

✉ info@chateau-lascaux.com

🌐 www.chateau-lascaux.com

