

SAUVIGNON LES ROCHES

L'ÉLABORATION

Une fois éraflées, les baies macèrent en cuve à très basse température durant 12 à 36 heures en attendant d'être pressurées en douceur. La fermentation alcoolique est déclenchée après décantation des moûts. Elle se déroule à basse température (18°C) dans le respect des arômes primaires type thiols du Sauvignon blanc. Le vin est ensuite élevé durant 6 mois en cuve sur lies fines afin de lui apporter structure et complexité. La mise en bouteille se fait dans le respect du vin, avec filtration légère et inertage des bouteilles sous gaz azote.

ELABORATION

Freshly picked grapes macerate in vats at a very low temperature during 12 to 36 hours before they are slowly pressed out. The alcoholic fermentation starts after the must has settled, at a very low temperature (18°C) respecting primary aromas such as the thiols of the Sauvignon blanc. The wine is then kept 6 months in vats on fine lees in order to bring it structure and complexity. The bottling is done with all respects to the wine, with a slight filtration and nitrogen inerting.





SAUVIGNON LES ROCHES



NOM
NAME LES ROCHES

TYPE
TYPE Vin Blanc
White Wine

CÉPAGE
GRAPE VARIETY Sauvignon blanc

TERROIR
TERROIR Charente, Charente-Maritime

APPELLATION
DESIGNATION Indication Géographique Protégée CHARENTAIS
CHARENTAIS Protected Geographical Indication

RENDEMENT MOYEN
AVERAGE YIELD 75 HL/HA

TAUX D'ALCOOL
ALC. BY VOL. 12% vol.

SUCRE RÉSIDUEL
RESIDUAL SUGAR <2 g/L.

ACIDITÉ TOTALE
TOTAL ACIDITY 5 g/L



NOTES DE DÉGUSTATION

TASTING NOTES

La cuvée Les Roches, parée d'une robe jaune pâle, avec des reflets verts, présente un nez intense et frais à travers des senteurs de buis et de citron très plaisantes. Sa bouche est souple et ronde, avec une vivacité que renforcent des arômes d'agrumes.

With a pale yellow colour and a slight touch of green, our Les Roches wine has a fresh and powerful nose with a very pleasant bouquet of lemon and boxwood. Lively and round on the palate, the intensity of Les Roches is highlighted by the citrus fruit aroma.

MODE DE DÉGUSTATION

TASTING SUGGESTIONS

Apéritif, crudités, coquillages et crustacés, Comté
Aperitif, vegetable salad, shellfish and seafood or Comté cheese

SERVIR À

SERVE AT

9°C/11°C

À CONSOMMER

BEST BEFORE

À consommer dans les deux ans
Drink within two years

CONDITIONNEMENT

PACKING & LOGISTICS DETAILS

BOUTEILLE / BOTTLE



Type : Bourgogne 75cl.
Type : Bourgogne 75cl.
Fermeture : Capsule à vis StelvinLux+
Closure : Screw cap StelvinLux+
Poids : 1,3kg
Weight : 1,3kg
Hauteur : 299mm
Height : 299mm
Diamètre : 82mm
Diameter : 82mm

CAISSE / CASE

Bouteilles par caisse : 6
Bottles per case : 6
Poids d'une caisse : 8 kg
Weight of a case : 8 kg
Dimensions : 265 x 179 x 321
Dimensions : 265 x 179 x 321

PALETTE / PALLET

Nombre de bouteilles : 660
Number of bottles: 660
Nombre de cartons : 110
Number of cases : 110
Nombre de couches : 5
Number of layers: 5
Nombre de caisses par couche : 22
Number of cases per layer: 22
Poids brut : 910 kg
Gross weight: 910 kg
Dimensions : 1000 x 1200 x 1755
Dimensions : 1000 x 1200 x 1755