



Château de Rouillac Blanc A.O.P. Pessac-Léognan

Cépages

89 % Sauvignon Blanc, 9 % Sauvignon Gris, 2 % Sémillon.

Type de vin

Vin blanc élevé sur lies et en fûts de chêne français. Classé Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

Paramètres analytiques

Alcool : 13,5 %

Élaboration

Macération pelliculaire – pressurage pneumatique à froid. Fermentation alcoolique en fûts de chêne français.

Élevage : Sur lies pendant 8 mois : 1/3 en cuves en acier inoxydable, 2/3 en fûts de chêne français, dont 30 % de fûts neufs (chênes de la forêt de Bertrange, région de la Nièvre). Bâtonnage régulier des lies.

Production : 4 000 bouteilles

Oenologue consultant : Éric Boissenot

Note de dégustation

Couleur : Jaune paille pâle et brillant.

Nez : Arôme intense et complexe d'agrumes, de kumquat et de pamplemousse, avec des notes de fleur de sureau et d'acacia.

Bouche : Ample et généreuse, avec une finale longue et rafraîchissante, révélant un vin chaleureux et ensoleillé.

Prix

- 94/100 Decanter
- 92-93/100 vvWine
- 93/100 Terre de Vins
- 95/100 Bettane Desseauve