



Clos Landry

C O R S E C A L V I



Roche Mer Blanc 2021



Déscription

Roche Mer est une sélection parcellaire située à 800m de la mer. Situé sur une parcelle de sable issue d'une de granit gris et rose dégradé, ces sols naturellement pauvres et profonds permettent aux racines d'explorer les profondeurs de notre terroir afin d'en affleurer la roche mère.

C'est un blanc d'élevage en cuve pendant 12 mois destiné à compléter notre gamme de blancs, alliant fraîcheur, complexité et pureté du fruit.



Cépages

Roche Mer est un 100% Vermentinu issu de d'une parcelle plantée en 1992
Rendement : 30 hL/ha



Vendange/Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement avec un double tri : à la parcelle et au pressoir. La vendange est pressée en grappe entière puis les jus sont macérés et homogénéisés pendant 3 jours à froid sur bourbes fines. La fermentation est effectuée en levure indigène en cuve inox. Élevage sur lies pendant 12 mois avec de nombreux batonnage.

Production annuelle : 15 hL / 2000 bouteilles



Dégustation

Une robe jaune clair avec un bel éclat.

Le nez est très fin avec de délicates notes de fleurs blanches, citron confit et de douces notes flirtant entre la crème pâtissière et le chocolat blanc. En bouche, l'attaque est vive et très fraîche. On retrouve une belle matière et une sucrosité étonnante laissant ensuite une merveilleuse finale saline

Consommation : 10-12°C

Conseils dégustation : Poisson, tartares, viandes blanches en sauce.