



Rolle in Stone

— France — Languedoc-Roussillon

Un vin élégant avec un nez ouvert, fruité, floral et finement zesté. Empreint de fraîcheur, le palais virevolte avec légèreté et met en relief des notes de pêche, de fleurs et d'agrumes. Ce blanc digeste et énergique sera parfait pour accompagner des fruits de mer ou un fromage crémeux.

Note de dégustation

En 1997, le domaine se convertit à la biodynamie sous l'impulsion d'Emmanuel Cazes puis de Lionel Lavail. Aujourd'hui, le vignoble couvre une superficie de 220 ha qui, chaque année, donnent naissance à des cuvées d'exceptions sur l'ensemble des terroirs du Roussillon.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Rolle	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13%	Millésime	2023
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Languedoc-Roussillon
Allergènes	Contient des sulfites		