



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Dans le verre, le Domaine du Roc Blanc «Altitude» se révèle tel un éclat de lumière dorée, une odysée sensorielle au cœur des Côtes du Roussillon. Sur ce coteau drapé d'un manteau blanc et caillouteux, la terre raconte son histoire, et le vin devient le poème en prose d'un terroir unique.

## // CÉPAGES

**Vermentino, Grenache blanc et Marsanne.**

## // VINIFICATION

Les raisins, mûrs à point, sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches, préservant ainsi leurs arômes délicats. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus résultants sont méticuleusement sélectionnés et vinifiés séparément. La fermentation s'opère à des températures basses, entre 14 et 18°C, favorisant une expression maximale des arômes variétaux.

## // ÉLEVAGE

Élevé en cuve pleine pendant quelques mois, le vin est mis en bouteille jeune, préservant ainsi le bouquet de ses arômes frais.

## // DÉGUSTATION

Le nez, émanation d'une élégance intense, tisse une fresque olfactive où les notes citronnées dansent comme des éclats de lumière, créant une symphonie rafraîchissante. En bouche, la vivacité devient une mélodie, un ballet d'agrumes et de mangue, un hommage vibrant au terroir d'altitude. Chaque gorgée est une invitation à s'élever, à explorer les sommets de la délicatesse minérale qui ouvre l'appétit et célèbre l'art des vignerons.

Ce vin peut être apprécié dès à présent et évoluera très bien dans votre cave pendant encore 2 ans.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin d'exception sublimer magnifiera vos plats de viandes blanches, poissons, sur une salade de langoustines aux asperges. Les fromages de chèvre frais, complices de cette symphonie, sont une invitation à la dégustation.

**// TEMPÉRATURE DE SERVICE :** À servir autour de 14°C.

INDEX DE  
COMPLEXITÉ  
COMPLEXITY  
INDEX

45

STYLÉ | 7  
STYLISH | 7  
TROUBLANT | 8  
TROUBLING | 8

HÉDONISTE | 12  
HEDONISTIC | 12  
EXCENTRIQUE | 7  
ECCENTRIC | 7

ONIRIQUE | 11  
DREAMY | 11