



# Château Rochebert

Cuvée Terroir  
Wit

Bordeaux

## Technische gegevens

Druiven : Sauvignon blanc 15%  
Sémillon 75%  
Muscadelle 10%

Ondergrond : Klei-kalkgrond / zandig

Ouderdom wijnstokken : Tussen 10 en 30 jaar. Volledig zuidgericht op lichte hellingen. Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

## Vinificatie

Volledig met de hand geplukt. Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld. De druiven worden in hun geheel geperst en gekneusd voor een betere extractie van het sap. Daarna wordt de most gedurende 5 dagen op 10°C gehouden. De gisting vindt plaats op lage temperatuur ( 18°C ) om zo het accent te leggen op fruitigheid. Daarna lagering op inox gedurende enkele maanden.

## Beschrijving

Witgeel van kleur, helder met een mooie schittering in het glas.

In de neus zeer fruitig met een vleugje citroen.

Zeer frisse aanzet in de mond, mooi evenwichtig. De smaak van citrusvruchten komt sterk naar voor en vormt een mooi geheel met z'n aciditeit ( zuren ). Een frisse, soepele wijn die kan fungeren als aperitief of als begeleider bij salades, schaaldieren en een mooi stukje vis ( natuur ).