

CHATEAU LA ROCHE SAINT JEAN AOC Bordeaux Blanc



PROPRIETAIRE/ COMMUNE : Famille PAUQUET / CAMIRAN

SURFACE : 32 Ha dont 2,5 Ha en rouge

HISTOIRE :

La propriété, qui pratiquait la polyculture, s'est spécialisée dans la viticulture à partir des années 1970. Elle a été transmise de père en fils depuis 4 générations. Elle est conduite aujourd'hui par Jérôme PAUQUET installé depuis 1998 après l'obtention du BTS.

Depuis 2004, nous avons obtenu la certification en agriculture raisonnée et depuis 2017 la certification environnementale HVE 3 que nous conduisons sans produits classés CMR.

La propriété est constituée d'un corps de ferme du 18^{ème} siècle et de ses dépendances situées en centre bourg à proximité de l'église St Pierre du 15^{ème} siècle classée aux monuments historiques.

AGE MOYEN DES VIGNES : 12 ans

ENCEPAGEMENT : Sauvignon Blanc

TERROIR : Argilo-calcaire et sablo-limoneux

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vendange à maturité aromatique avec tri sélectif.

Fermentation alcoolique en cuverie inox à température maîtrisée afin de préserver les arômes.

Batonnage des lies fines

Elevage de 1 à 2 mois sur lies.

Collage et légère filtration pour une mise en bouteilles au château.

➤ MILLESIME 2019

Alc : 13%

DEGUSTATION

Il est constitué d'une belle robe jaune claire aux reflets vert pâle.

Le nez expressif, complexe et frais est marqué de parfums d'agrumes et de fruits blancs.

La bouche est intense, droite et citronnée avec des arômes de poire, pêche et fruits exotiques.

La finale est riche avec un beau volume et une fraîcheur délicate.

Un vin d'émotions à déguster dès l'apéritif ou avec des fruits de mer, poissons et volailles.

Température de service 10-12°C.

GARDE

A déguster dès aujourd'hui et d'ici 2022.

MEDAILLES

Or Gilbert & Gaillard 2020 noté: 84/100