

PETIT SALÉ 2018 BLANC

CHÂTEAU DE ROQUEFORT



Vignobles de France Régions viticoles Provence

Vin marqué par le calcaire et le silex, un régal de fraîcheur et de finesse.

- Clairette
- Vermentino

Accords mets et vins

Ce blanc est un régal de fraîcheur, il s'assortira de viande blanche, et de poissons, cru ou cuit.

Détails

Primeur : non

Bio : oui

Packaging : carton de 6

Domaine : Château de Roquefort

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Millesime : 2018

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Cépages : Clairette

Contenance : 0,75 L

Région : Provence

Appellation : Vin de pays des Bouches du Rhône

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux

Cépage : Clairette et Vermentino

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Vendange légèrement foulée et égrappée, macération pelliculaire à basse température (5°) et pressurage pneumatique souple. Fermentation du jus entre 18°et 23°C. Fermentation malolactique bloquée. Précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Elevage : En cuve béton

Dégustation

Robe : Claire et limpide

Nez : Fin à caractère, floral et minéral, avec des notes de pêche blanche et de citron

Bouche : Vif et droit, marqué par le calcaire et le silex

Garde : 1 à 3 ans

Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

A l'époque Celto-Grecque, Roquefort était un arrière-poste des ports de Marseille et de Cassis. Cette fortification fut ensuite reprise par les Romains qui la nommèrent « Rocca Fortis ». Au Moyen-Age, la terre de Roquefort faisait partie de la Baronnie d'Aubagne appartenant aux Princes des Baux. L'immense patrimoine de cette maison, resté sans héritier en 1425, fut recueilli par la couronne de Provence, et c'est à la suite d'un échange intervenu en 1470 entre le Roi René et les évêques de Marseille que ceux-ci devaient entrer en possession de la Baronnie d'Aubagne. En 1568 l'évêque Pierre de Raguenaud céda Roquefort à Pierre de Beausset dont les descendants conservèrent cette terre jusqu'en 1812, date à laquelle elle fut achetée par le Général Comte de Gardanne, aïeul par alliance des propriétaires actuels, la famille de Villeneuve Flayosc. L'histoire de Roquefort nous renseigne aussi sur son économie dans le passé. Si de nos jours l'exploitation forestière, l'élevage du ver à soie, les attelages de boeufs ne sont plus que des souvenirs, la vigne reste comme autrefois la principale culture du domaine. Un inventaire des terres et du Château dressé en 1811 mentionne de nombreuses plantations de vignes en oullières et une cave voûtée de 31 mètres de longueur (construite en 1734) contenant : « une vaisselle vinaire composée de 46 foudres cerclés de fer tous montés sur leurs cadastres en pierre froide, de la capacité ensemble de 1398 hectolitres et 76 litres... » En 1995 cette même cave séculaire a été entièrement restaurée et dotée d'un chai de vinification moderne.

