



BLANC  
WHITE

# ROC FOLASSIÈRE

## CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

### LES CÉPAGES

Roussanne et Grenache blanc.

### LE SOL

Marnes caillouteuses et épandages caillouteux.

### LES VENDANGES

Récolte mécanique de nuit pour limiter l'oxydation et préserver les qualités aromatiques.

### LA VINIFICATION

Égrappage total suivi d'une légère macération pelliculaire à froid, pressurage doux. Débourage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuves béton. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

### L'ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 6 mois.

### LA DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle brillant.  
Nez : arômes floraux et fruités (poire).  
Bouche : la bouche est équilibrée.  
L'attaque est élégante, agrémentée de subtiles notes de fruits à chair blanche. Le volume (gras) du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur (acidité) et offre au palais une belle harmonie.

### GRAPE VARIETIES

Roussanne & Grenache blanc.

### SOIL

Stony marl and gravelly alluvial deposits.

### HARVESTING

Harvesting is carried out at night, by machine, to limit oxydation and preserve the aromatic qualities.

### VINIFICATION

Total de-stemming followed by a light, cold maceration on the skins and gentle pressing. Cold static settling. Low-temperature alcoholic fermentation in concrete tanks. The wine is protected against oxygen to preserve its aromatic potential.

### MATURING

Ageing on the fine lees for 6 months.

### TASTING

Colour: bright, pale yellow.  
Nose: floral and fruity (pear) aromas.  
Palate: well-balanced on the palate.  
Elegant on entry, with lovely subtle notes of yellow-fleshed fruit. The wine's volume (fat) perfectly balances its freshness (acidity), creating lovely harmony on the palate.

M. CHAPOUTIER