



VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



ROQUEVIEILLE BLANC

AOC ENTRE DEUX MERS

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur un beau terroir argilo-calcaire, constitué de plateaux et de côteaux.

CÉPAGES

Sauvignon : 85%

Sémillon : 15%

ÉLEVAGE

Ce vin blanc est élevé 3 à 4 mois sur lies afin d'apporter du gras et de la rondeur pour balancer avec la vivacité et la fraîcheur naturelle apportées par le sauvignon.

DÉGUSTATION

La minéralité est présente, complétée par de belles notes d'agrumes, sa fraîcheur et sa rondeur restent des atouts remarquables. Idéal avec un magnifique plateau de fruits de mer mais aussi avec toute sorte de poissons cuits à la plancha.

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roquevieille
33350 Saint Philippe d'Aiguille

+ 33 (0)5 57 40 67 27
contact@chateauroquevieille.fr