



Le Roc Blanc

Algemeen

Domaine Le Roc ligt tussen de Garonne en de Tarn in het hart van de Fronton-regio. Fronton is een regio in de Sud-Ouest gekend omwille van zijn karaktervolle rode wijnen op basis van de Negrette-druif. Maar ook rosé en wit passeren regelmatig de revue.

De familie Ribes is reeds 30 jaar eigenaar van Domaine Le Roc. Het is een familiebedrijf in de ware zin van het woord, wetende dat de broers Jean-Luc, Frédéric en Pierre samen met hun zus Cathy aan het roer staan van Domaine Le Roc.

De familie staat voor authenticiteit en kwaliteit. Met respect voor de omgeving, natuur, mens, ... De wijnen hebben geen bio-label, maar Jean-Luc gebruikt toch enkele organische principes. In de winter grazen er schapen in de wijngaard die zorgen voor een natuurlijke bemesting van de wijnstokken. Gebruik van pesticiden en herbiciden wordt zo veel als mogelijk vermeden, ook in de kelder beperkt men het gebruik van hulpmiddelen.

Le Roc Blanc is een blend van 40% Chardonnay, 30% Sémillon, 20% Muscadelle en 10% Viognier.

Het is een beperkte productie maar wel met een mooi resultaat.

De vergisting en rijping gaan door op de fijne lies in eiken vaten en dit gedurende 8 maanden. Frequente batonnage zorgt voor nog meer complexiteit.

Soort

Wit vol

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen, Zand

Druif

Chardonnay, Muscadelle, Sémillon, Viognier

Land

Frankrijk

Regio

Fronton

Jaargang

2019

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

8 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Aroma's van rijp exotisch fruit, maar ook floraliteit, hout (vanille), honing en kruidige toetsen komen u tegemoet. Ook de lactische invloed is duidelijk aanwezig.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Smaak

In de mond levendige zuren met frisse ondertoon, maar ook een vette structuur en mooie afdronk.

Gastronomie

Super bij pasta's, gevogelte, kalfsvlees, warme en/of romige visbereidingen, ...

Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Romige visgerechten, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.