

Blanc

IGP Vin de Méditerranée

Château Routas se situe dans l'arrière-pays varois au cœur de la Provence verte à une altitude de 250 à 270m, le vignoble bénéficiant d'un microclimat froid l'hiver et de nuits fraîches l'été. Le terroir frais et les sols argilo-calcaires permettent une lente maturation des raisins et la production de précurseurs d'arômes pour donner des vins équilibrés avec une belle fraîcheur aromatique. L'exposition sud-est à sud-ouest permet une maturité phénolique optimale.

CONDUITE DU VIGNOBLE



Le vignoble de 43 hectares, cultivé en coteaux et entouré de 300 hectares de forêt, est constitué de Cinsault, Grenache, Syrah et de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon pour les raisins noirs et de Viognier, Chardonnay et Rolle pour les raisins blancs. La conduite du vignoble, sans utilisation d'herbicides ni pesticides, se veut respectueuse de la faune et de la flore et de la ressource naturelle exceptionnelle que constitue notre domaine. Dans un souci de toujours mieux préserver cette ressource, le vignoble est en reconversion vers une agriculture à Haute Valeur Environnementale.

Le chef de culture n'a pas recours à l'irrigation pour préserver l'eau sur le domaine et favoriser l'implantation racinaire des vignes ainsi que la concentration des raisins. De même, les amendements et la nutrition sont limités à des apports organiques d'origine animale et végétale. La lutte phytosanitaire est limitée au strict nécessaire et corrélée à la pression des maladies sur le vignoble, uniquement en préventif.

VINIFICATION



Les vendanges sont réalisées tôt le matin afin de limiter l'oxydation des arômes. La vinification est technique, alliant séparation des jus pour préserver la fraîcheur, macération pelliculaire pour le Chardonnay et stabulation au froid pour le Viognier pour des arômes plus intenses.

Chaque parcelle et chaque cépage est fermenté séparément avec un processus spécifique afin de révéler la diversité des terroirs du domaine. Une partie des jus est fermentée en barriques et en fûts inox pour augmenter le volume en bouche et la complexité des arômes. Nous faisons également la fermentation malolactique sur les fûts afin de mieux marier le bois et d'apporter la complexité de notes pâtissières. Les vins sont élevés sur lies fines avec bâtonnage pour gagner en rondeur. L'assemblage permet de révéler la fraîcheur du Viognier et la complexité et la rondeur du Chardonnay.

DÉGUSTATION



Le Château Routas blanc est un vin aromatique et frais à la robe brillante dorée. Le nez, complexe, révèle des arômes de fruits mûrs, d'épices, d'agrumes et de fleurs d'orange. La bouche ample, veloutée et gourmande dévoile des arômes de fleurs blanches, de poire, de miel et de beurre frais. La finale complexe présente une salinité qui porte l'aromatique sur une belle fin de bouche sapide.

ACCORDS METS VINS



Notre vin blanc accompagnera à merveille du poisson en sauce, un filet de rouget à la provençale, des gambas grillées, un risotto aux asperges, du poulet à la crème de cépes ou de morilles, un foie gras ou un fromage à pâtes persillées.

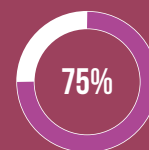
A déguster dans les 3/4 ans.

APPELLATION

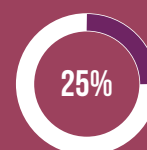
IGP Vin de Méditerranée

ANALYSES

Alcool 13%
pH 3.4
glucose + fructose < 1g/L



VIIGNIER

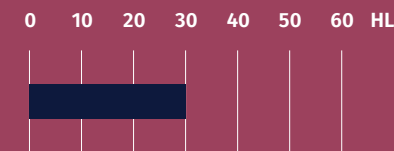


CHARDONNAY

CÉPAGES



SOL



1 HECTARE

RENDEMENTS

