



CHATEAU ROZIER JOUBERT

Exclusivité design étiquette

Appellation : Bordeaux Blanc

Terroir : limono-argilo-sableux sur une roche mère calcaire

Cépages : Sémillon 1/3
Sauvignon 1/3
Muscadelle 1/3

Surface vignoble : moins d'1 hectare

Age des vignes : 8 ans en moyenne

Travail de la vigne : agriculture raisonnée, vendanges manuelles le matin pour préserver le raisin

Vinification : Erafilage des grappes avant de les mettre dans la presse. Fermentation alcoolique à froid, aucun sucre résiduel conservé.

Un bâtonnage est effectué pour donner du gras au vin.

Elevage : Le vin est gardé en cuve quelques semaines avant une mise en bouteille

Dégustation

Le nez explose d'arômes de fruits à chair blanche. Il est très expressif grâce à la muscadelle. La bouche est pleine de rondeur, de gras rythmée par une acidité apportant des arômes d'agrumes et de la fraîcheur.

Service : frais (8/10°)

Accord mets : Apéritif, terrines, poissons gras

Origine

La maison noble des Arras fût d'abord un poste militaire entouré de larges fossés. Par la suite, le pont levis sera remplacé par un escalier magistral à double entrée. C'est en 1899 que la famille Rozier en devient propriétaire. L'Histoire s'associe à la modernité avec la dernière génération, Anne-Cécile et Marie-Caroline, très actives et proches des consommateurs.

Anne-Cécile, dans son projet de reprendre la propriété, souhaitait créer un vin blanc avec du caractère, c'est pourquoi elle a choisi trois cépages pour son assemblage. En 2011, la reconversion de 86 ares s'opère après avoir sélectionné la parcelle idéale pour les cépages blancs.

