

# LAMPE DE MÉDUSE

## CRU CLASSÉ - BLANC 2019

*Lampe de Méduse, à la forme si singulière, est la cuvée iconique et historique de la maison. Depuis 1950, elle représente le cœur de production de nos vins de propriété. La bouteille est le fruit de la réflexion de la Baronne de Rasque de Laval.*

**CÉPAGES** : Rolle 75%, Semillon 25%.

**SOLS** : Argilo-calcaire.

**CULTURE** : Pratiques culturales environnementales pour préserver la faune et la flore et garantir la santé du terroir (labour des sols, maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes...) Effritage pour contrôler les rendements puis effeuillage pour garantir un ensoleillement maximum à chaque grappe. Raisins récoltés, de nuit, de fin août à fin septembre, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur.

**VINIFICATION** : Récolte conduite par un tapis, évitant ainsi l'altération des baies, puis soigneusement triée et égrappée. Chargement des pressoirs pneumatiques par gravité et à l'abri de l'oxygène, préservant ainsi tout le potentiel de la vendange. Stabulation à froid des moûts entre 5 et 10 jours en fonction du cépage, et débourage afin d'obtenir des jus clairs. Fermentation alcoolique entre 10 et 14 jours avec contrôle des températures. Puis, élevage sur lies en cuves avec bâtonnage.

**CERTIFICATIONS DU DOMAINE EN 2020** : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3). Vignerons Engagés (en conversion). Bio (en conversion).

**DÉGUSTATION** : La robe est claire et limpide. Le nez fin dévoile des notes de fleurs blanches et d'arôme citronné. L'attaque en bouche est fine et structurée, soulignée par une finale intense et vive.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : entre 10 et 12° C.

**GARDE** : 3 à 5 ans.

**ACCORD METS & VIN** : Daurade grillée et risotto crémeux, ravioles aux truffes, blanquette de veau.



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
— CRU CLASSÉ —

