

LAMPE DE MÉDUSE

CRU CLASSÉ - BLANC 2020


CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

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

CÉPAGES : Rolle 80%, Semillon 20%.

SOLS : Argilo-calcaire.

CULTURE : Pratiques culturelles 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 débourbage 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 2021 : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3). Vignerons Engagés. Bio (en conversion).

DÉGUSTATION : La robe est claire et limpide. Le nez fin dévoile des notes de fleurs blanches, d'arômes citronnés et de Garrigues. 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.



Le Château Sainte Roseline Cru Classé assure une production 100% Vegan de ses vins de propriété.