



INTRODUCTION

La cuvée Fleur de Roche est un Blanc sec de l'appellation Bergerac. Les cépages se trouvent sur le caillou du plateau de Pomport. Les pieds de vigne tirent leur vigueur et leur robustesse de la roche ce qui donne au vin sa minéralité, d'où le nom de la cuvée "Fleur de Roche" ou "A fleur de Roche".

LE DOMAINE

- Commune : Pomport 24240 (en Dordogne)
- Surface exploitée dédiée : 2,5 ha
- Nature du sol : Argileux sur calcaires karstiques.
- Exposition : plein sud
- Cépages : Sauvignon gris, 45% Sauvignon Blanc 45 %, Chenin 10%

NOUS CONTACTER

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements

Pierre-Etienne et Charlotte Serey
Château Les Hauts de caillevel 24240
Pomport caillevel@orange.fr



06 67 47 75 56

[@leshautsdecaillevel.com](https://www.facebook.com/leshautsdecaillevel.com)

FLEUR DE ROCHE 2018

AU CHAI

RÉCOLTE

- Vendange mécanique en septembre

VINIFICATION

- Presse directe. Fermentation alcoolique en cuves inoxs.

ELEVAGE

- Elevage sur lies fines en cuves inoxs pendant 4 mois. Léger bâtonnages.

CARACTÉRISTIQUES

- 13,5 ° d'alcool.
- 0,6 g/l de sucre résiduel.
- 0.40 d'acidité volatile
- 62 mg/l de SO2 total et 13 mg/l de SO2 libre

DANS LE VERRE

DEGUSTATION

- Au nez les arômes de Sauvignon sont présents.
- En bouche, l'attaque est vive sur des notes d'agrumes et de fruits de la passion.

ACCOMPAGNEMENT

- En apéritif
- Les crustacés
- Tout type de poissons
- Les viandes blanches
- Les fromages de chèvre et de brebis

CONSEIL DE DEGUSTATION

- A servir entre 7 et 9 °C
- Déboucher 15 minutes avant dégustation. A boire dès maintenant.
- Potentiel de garde : 5 ans.

