



— CHÂTEAU —

# ROUTAS

## Château Routas blanc

### Vinification du vin blanc

Les raisins sont délicatement éraflés, refroidis et pressés. La cuvaison a lieu dans des cuves en acier inoxydable, sans fermentation malolactique pour conserver un caractère vif. Environ 40 % des cépages sont assemblés avant le début du processus de maturation, et pour le reste, les cépages sont vieillies séparément pendant 6 mois.

### Blanc millésime 2018

Le climat frais des collines du nord des Coteaux varois et leurs sols argilo-calcaires situés à 240 mètres d'altitude sont propices à la culture du Chardonnay et du Viognier, originaires de la vallée du Rhône septentrionale.

Cet assemblage est constitué à 70 % de Viognier issu de vignes âgées de 10 ans exposées à l'ouest et situées à 240 mètres d'altitude. Dans une région chaude, les caractéristiques gustatives de ce cépage tardif sont sublimées par un climat frais.

Le raisin est vendangé à la mi-septembre et est ensuite mis à fermenter à 16°C dans de l'inox afin de préserver sa fraîcheur. La levure Laffort X16, utilisée pendant deux semaines de fermentation, permet de révéler les arômes floraux naturels du Viognier.

Le Chardonnay vieille vigne représente 25 % de l'assemblage. Vendangé quelques jours avant, ce cépage fermente avec la même levure sur un temps légèrement plus court pour libérer des notes fraîches de fruits jaunes.

L'assemblage de ces deux cépages donne un vin agréablement frais et franc à 4,25 g/L qui reflète le climat plus frais du domaine.

### À déguster :

Dans les 3 ans suivant la mise en bouteille.

### Cépages

75% Viognier  
25% Chardonnay



### Notes de dégustation

Robe claire, jaune paille avec des nuances de vert. Au nez : sorbet citronné, agrumes, poire mûre et soupçon de groseille. En bouche, notes vives et fraîches de fruits exotiques. Idéal après une longue journée d'exploration provençale, ou simplement assis à l'ombre d'un arbre, protégé du soleil de midi.