



CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -

# CUVÉE SIGNATURE INSPIRE

*Quand la nature est la principale source d'inspiration,  
Quand on choisit le meilleur de ce que le millésime nous offre,  
Quand envie de vinifier rime avec audace,*

*Naît un vin baptisé : INSPIRE*

- LE BLANC -

CRU CLASSÉ  
AOP CÔTES DE PROVENCE  
2019



*Une cuvée artistique, élégante au subtil mélange de force et de féminité.  
Couleur, légèreté, richesse aromatique.*

*Ce vin unique en Provence est le fruit d'une sélection des plus belles parcelles du domaine.  
C'est le vin idéal des moments à vivre et des meilleures tables.*



## CÉPAGES

Sémillon, Rolle



75 cl / 150 cl

## VINIFICATION

Les baies de Rolle et de Sémillon vendangées manuellement de nuit offrent toute leur richesse et leurs arômes. Un élevage partiel en barriques de chêne sur lies fines développera son ampleur et sa complexité.

Après pressurage et débourage, un travail délicat et scrupuleux est apporté à ce vin par bâtonnage et ouillage.

## ROBE

Brillante d'un beau jaune doux.

## NEZ

Un nez très floral avec une pointe acidulée de pamplemousse révèle à ce vin un côté très pur et minéral.

## BOUCHE

La bouche est délicate, une finale épicée avec une note d'ananas permet une belle longueur.

## GARDE

Jusqu'à 2 ans

## ACCORD METS / VIN

Un vin gourmand que l'on savoure avec plaisir de l'apéritif au dessert et qui peut s'exprimer divinement sur des plats recherchés et délicatement épicés (coco, cannelle, safran...).

Température de service conseillée : 10° - 11°C.

## COMMENTAIRES DU SOMMELIER

*Jolie tête de cuvée, couleur jaune vert avec un bel éclat. Au nez on ressent des notes anisées (badiane) et mentholées, accompagnées d'une touche végétale (artichaut). En bouche l'attaque est vive avec un joli grain souple et acidulé. On retrouve l'agrumes très présent en milieu de bouche (citron de Menton). Un bel équilibre porte le vin vers une finale d'une grande intensité aromatique. On reste surpris par la complexité du fruit et par la persistance de la finale. Preuve en est que l'on sait aussi faire des grands vins blancs de gastronomie en Provence ! L'Inspire blanc accompagnera à merveille un turbot cuit sur l'arête aux coques ou un suprême de pintade à la crème et aux morilles.*