

FICHE TECHNIQUE : CHÂTEAU DU ROOY

Appellation Rosette AOC

"L'élégance du moelleux : un vin de dentelle, floral et délicatement sucré, qui sublime l'apéritif sans saturer le palais."

Identité du Vin

- **Appellation** : Rosette AOC (l'une des plus petites appellations de France).
- **Vigneron** : Famille Roche (Propriétaires récoltants).
- **Région** : Sud-Ouest (Coteaux au nord de Bergerac).
- **Cépages** : Assemblage classique du Périgord : **Sémillon** (majoritaire pour le gras), **Sauvignon Blanc** (pour la fraîcheur) et **Muscadelle** (pour le parfum floral).
- **Terroir** : Coteaux de boulbènes (sables et argiles) exposés plein sud, offrant un drainage parfait.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Une magnifique couleur or paille, claire et brillante, avec des reflets argentés.
- **Nez** : Très délicat et élégant. Notes dominantes de fleurs d'acacia, de pêche de vigne, de poire mûre et une touche de miel frais.
- **Bouche** : L'attaque est onctueuse mais immédiatement équilibrée par une belle vivacité. Ce n'est jamais "lourd". On retrouve le fruit blanc et une finale persistante, florale et légèrement citronnée qui donne envie d'y revenir.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Frais, entre **8°C et 10°C**.
- **Potentiel de garde** : À boire sur le fruit (**2 à 4 ans**), même s'il peut gagner en notes de cire et de fruits secs avec le temps.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Apéritif** : Le compagnon idéal, seul ou avec des dés de comté.
 - **Entrées** : Foie gras mi-cuit (l'équilibre sucre/acide est parfait ici).
 - **Plats** : Cuisine asiatique sucrée-salée (porc au caramel, poulet aux ananas).

- **Desserts :** Tarte aux fruits blancs (poire, pêche), ou un gâteau aux amandes.
- **Fromage :** Fromages à pâte persillée (Roquefort, Bleu d'Auvergne) pour le contraste.



Le Mot du Sommelier

Le Rosette du Château du Rooy est ce qu'on appelle un "vin de charme". Souvent éclipsé par son voisin Monbazillac, il est pourtant beaucoup plus facile à placer à table grâce à sa légèreté. C'est le moelleux moderne par excellence : celui qui privilégie le fruit et la fraîcheur au sucre massif.