



MAROC BLANC 2023 DOMAINE DE BACCARI / BIO (100% ROLLE)

Pays : Maroc
Région :
Sous région :
Cépage(s) : 100% Rolle

Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune pâle avec des reflets verdâtres. L'aromatique est délicate, raffinée, rappelant les fleurs blanches, les arômes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, c'est un vin fin mais qui possède du caractère. Parfaitement équilibré, il séduit par son fruité savoureux et sa belle fraîcheur en finale.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des poissons et crustacés grillés. Parfait également avec des fromages de chèvre ou de brebis.

Commentaires du sommelier :

Le domaine de Baccari est situé dans la région de Meknès, cœur du vignoble marocain depuis l'antiquité. Le lieu invite à la sérénité par son relief vallonné et sa beauté naturelle. Le vignoble est niché sur les premiers contreforts du Moyen Atlas à 650m d'altitude. Il est planté sur des argiles fines et rouges et un sous-sol de calcaire tendre. L'alliance de ce sol singulier à un climat ensoleillé mais frais a donné naissance à un terroir propice à la production d'un vin à l'identité forte. Les vignes s'épanouissent dans un écrin d'oliviers et d'amandiers, favorisant ainsi la biodiversité. Le vignoble est conduit selon des méthodes d'agriculture intégrée, respectueuse de la terre, du végétal, de l'environnement et des hommes, visant à produire des vins marocains haut de gamme, au niveau des



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

