



*Château La Roque*

## Dégustation Cupa Numismae

Région : *Languedoc*

Catégorie : *Vin tranquille*

Couleur : *Rouge*

Classification : *AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup*

Cépage(s) : *Syrah 65 %, mourvèdre 35 %*

Terroir : *Terrasses exposées sud et sud-est  
Sol d'éboulis argilo-calcaire (cailloutis de bas de pente)*

Au vignoble : *Densité de plantation de 6 000 pieds/ha  
Rendement de 35 hl/ha*

A la cave : *Vendange égrappée à 100 %, vinification en cuve tronconiques en béton avec pigeages, cuvaison longue de 30 jours. Elevage pour 1/3 en barriques de chêne neuves, 1/3 1 vin, 1/3 2 vins. Elevage de 16 à 24 mois selon les millésimes. Mis en bouteille sans filtration.*

Alcool : *13,5 °*

Dégustation : *Robe rubis aux reflets grenat, nez intense de fruits rouges avec des notes de garrigues, d'épices et de cacao. Rond et complexe en bouche, petits fruits rouges et noirs; finale croquante de cerise sur des tannins fins et soutenus.*

Accompagnement : *Il accompagnera parfaitement un tournedos de porc noir de Bigorre façon Rossini, un saucisson truffé chaud ou un carré d'agneau aux épices douces. S'accorde également au Pélardon de chèvre bien affiné ou au Pérail de Brebis.*

Quand le déguster ? : *Vin de garde par excellence, jusqu'à 8 ans  
A mettre en carafe avant de servir pour les jeunes millésimes  
Température conseillée : 18 à 20° C*

Production : *25 000 bouteilles de 750 ml  
1 200 magnum de 1,5 litre*

Prix/propriété : *15,00 € TTC/bouteille  
34,00 € TTC/magnum caisse bois*

