



Château La Roque

Dégustation Fontanarosa

Région : Languedoc

Catégorie : Vin tranquille

Couleur : Rosé

Classification : AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup

Cépage(s) : Syrah 40%, mourvèdre 60 %

Terroir : Terrasses exposées est, sol d'éboulis argilo-calcaire (cailloutis de bas de pente)

Au vignoble : Densité de plantation de 6 000 pieds/ha

A la cave : Vin de saignée et pressurage direct avec débouillage à froid ; macération pelliculaire de 12 heures pour la Syrah, vinification à une température stabilisée à 18° C. Elevage en barriques de 4 mois pour la Syrah, en cuve sur lies fines pour le Mourvèdre, puis assemblage et mise en bouteille sans filtration.

Alcool : 13 °

Dégustation : Doté d'une robe profonde de couleur fuchsia, c'est un vin subtil aux arômes de framboises, de petits fruits et d'épices ; notes grillées. Longueur soutenue, rosé gastronomique par excellence.

Accompagnement : Il se marie parfaitement au veau rosé des Pyrénées, aux crêpes Parmentier, à l'agneau au romarin, au tian de légumes et aux quenelles lyonnaises sauce Nantua.

Quand le déguster ? : A boire dès maintenant, garde de 2 ans
? : Température conseillée : 12 à 14° C

Production : 5 000 bouteilles de 750 ml

Prix/propriété : 10,00 € TTC



2010