



*Château La Roque*

## Découverte ROSÉ

Région : *Languedoc*

Catégorie : *Vin tranquille*

Couleur : *Rosé*

Classification : *AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup*

Cépage(s) : *Syrah 50%, mourvèdre 50%*

Terroir : *Sol d'éboulis argilo-calcaire*

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

A la cave : *Vin de saignée et pressurage direct avec débourage à froid; vinifié à une température stabilisée à 18° C. Après un élevage de 5 à 6 mois en cuve sur lies fines, le vin est mis en bouteille.*

Alcool : *13 °*

Dégustation : *Doté d'une robe lumineuse couleur groseille, c'est un vin subtil aux arômes frais de fruits rouges, airelles et épices douces. Finale fringante et fraîche. Souple, structuré, équilibré avec une longueur en bouche bien agréable...*

Accompagnement : *Accompagne l'autruche rôtie, l'escalope de veau à la crème, la bouillabaisse, les crêpes farcies aux cèpes et les charcuteries fines.*

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

Production : *10 000 bouteilles de 750 ml*

Prix/propriété : *7,00 € TTC*

