



*Château La Roque*

## Découverte ROUGE

Région : *Languedoc*

Catégorie : *Vin tranquille*

Couleur : *Rouge*

Classification : *AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup*

Cépage(s) : *Grenache 65%, syrah 25%, mourvèdre 15%*

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

Au vignoble : *Densité de plantation de 6 000 pieds/ha  
Rendement de 45 hl/ha*

A la cave : *Vinifié en cuves traditionnelles ou tronconiques avec contrôle des températures et une macération d'environ 40 jours avant soutirage. Après élevage de 4 à 12 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.*

Alcool : *13,5 °*

Dégustation : *Robe soutenue à reflets grenat, nez généreux aux arômes de fruits rouges et compotés ; en bouche, ample et très fruité, finale d'une onctuosité constante.*

Accompagnement : *Le compagnon idéal des viandes rouges grillées, d'un pigeon fermier rôti aux figues ou d'une entrecôte charolaise sauce normande.*

Quand le déguster ? : *A boire dès maintenant, garde de 5 ans  
Température conseillée : 16 à 18° C*

Production : *70 000 bouteilles de 750 ml*

Prix/propriété : *9,00 € TTC*

