

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge En garde ! 2011

AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup

Cépages

Sélection de mourvèdre 85%, vieilles vignes de grenache 15%.

Terroir

Terrasses exposées à l'est, sols d'éboulis argilo-calcaires (cailloutis de bas de pente).

Vignoble

Densité de plantation de 6 000 pieds par hectare, rendement de 30 hectolitres par hectare.

Vendange, vinification et élevage

Vendange à très forte maturité de parcelles sélectionnées, égrappée à 100%.

Vinification longue, élevage de 16 à 24 mois en demi-muid.

Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (03/03/2016)

Robe pourpre avec des reflets violacés. Nez sur les fruits rouges (cerise), notes de poivre, de safran et d'agrumes. Attaque vive et franche, belle aromatique. Très long en bouche avec une persistance aromatique sur les fruits compotés, la prune.

Accords

Accompagnera parfaitement un tournedos de taureau, un pigeon fumé à la cheminée cuit à basse température ou des fromages frais.

Garde

À boire dès maintenant. Garde de 8 à 15 ans.

Service

À carafier avant de servir pour les jeunes millésimes. Température conseillée : 18° à 20°.

Production

5 000 bouteilles de 750 ml, 300 magnums.