

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge La Cupa 2012

AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 65 %, mourvèdre 35 %.

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 35 hectolitres par hectare.

Vendange, vinification et élevage

Vendange égrappée à 100%, vinification en cuve tronconique béton avec pigeage, cuvaison longue de 30 jours. Elevage pour 50% en foudres et pour 50% en demi muids et barriques de 225 litres. Elevage de 16 mois. Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (03/03/2016)

Robe grenat avec de beaux reflets violacés. Au nez, explosion de fruits noirs avec de la mûre, de l'olive noire, des notes de cades et de genévriers. Très belle attaque tannique en bouche, trame serrée, grande persistance aromatique. Finale dense et onctueuse.

Accords

À déguster avec un lièvre à la royale, un gigot d'agneau de sept heures ou des fromages affinés.

Garde

Vin de garde par excellence (environ 10 ans).

Service

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

Production

20 000 bouteilles de 750 ml, 500 magnums.