

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rosé 2015

AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 50%, mourvèdre 50%.

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 45 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vin de saignée et pressurage direct avec débourbage 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.

Dégustation (03/03/2016)

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. Vin souple, structuré et équilibré
avec une belle longueur en bouche.

Accords

Accompagnera parfaitement les viandes grillées, une escalope de veau à la crème,
une Parillada de poissons de Méditerranée, des crêpes farcies aux cèpes et de la charcuterie fine.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 2 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

10 000 bouteilles de 750 ml, 300 magnums.