

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge En garde! 2010

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 grenat foncé aux reflets violines. Nez intense de griottes mûres, d'épices et de poivre doux. En bouche, notes de fruits noirs, d'orange confite et de cacao. Vin puissant, belle ampleur aromatique, aux tanins fins, souples et équilibrés. Persistance onctueuse.

Accords

Accompagnera parfaitement un magret de canard aux cerises ou au poivre vert, un gibier sauce Grand Veneur, un risotto aux champignons ou des aubergines à la parmesane.

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.