

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge 2015

AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup

Cépages

Grenache 50%, syrah 35%, mourvèdre 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 45 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vinifiés en cuves traditionnelles ou tronconiques avec contrôle des températures et une macération d'environ 40 jours avant soutirage. Après un élevage en cuve de 12 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (03/03/2016)

Robe soutenue à reflets grenat, nez généreux aux arômes de fruits rouges et compotés. En bouche, vin ample et très fruité qui offre une finale d'une onctuosité constante.

Accords

Accompagnera parfaitement un tournedos, une viande rouge grillée, un pigeon fermier rôti aux figues ou une entrecôte charolaise sauce normande.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 5 ans.

Service

Température conseillée : 16° à 18°.

Production

70 000 bouteilles de 750 ml, 500 magnums.