

ADVERSIS DURO



# CHÂTEAU LA ROQUE



## Château La Roque rosé 2016

*AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup*

### Cépages

Syrah 20%, Cinsault 30%, Mourvèdre 30% et Grenache 20%.

### 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 (02/02/2017)

C'est un vin "tout en fraîcheur" qui développe des arômes subtils de fraises  
et d'épices douces. Finale fringante et fraîche. Vin souple, structuré et équilibré  
avec une belle longueur en bouche.

### Accords

Accompagnera parfaitement les viandes grillées, une rouille de seiches,  
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, 900 magnums.