

ADVERSI DURO



# CHÂTEAU LA ROQUE



## Château La Roque rouge La Cupa 2013

*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 rubis aux reflets grenat, nez intense de fruits rouges avec des notes de garrigue, d'épices et de cacao. Vin rond et complexe en bouche, avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, qui offre une finale croquante de cerise sur des tannins fins et soutenus.

### Accords

Accompagnera parfaitement un tournedos de porc noir de Bigorre façon Rossini, un saucisson truffé chaud ou un carré d'agneau aux épices douces. S'accorde également avec un Pélarion de chèvre bien affiné ou un Pérail de brebis.

### Garde

Vin de garde par excellence (environ 10 ans).

### Service

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

### Production

20 000 bouteilles de 750 ml, 500 magnums.