

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rosé 2017 *AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup*

Cépages

Syrah 30%, Cinsault 30%, Mourvèdre 30% et Grenache 10%.

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 (01/12/2017)

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

Accords

Accompagnera parfaitement des poissons à la plancha, des viandes blanches grillées
et des fromages frais.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 2 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

23 000 bouteilles de 750 ml, 900 magnums.