

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 débordage 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.