

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge En Garde ! 2015

AOC Pic Saint-Loup

Cépages

Sélection de mourvèdre 85%, vieilles vignes de grenache 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 30 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vendange à très forte maturité de parcelles sélectionnées, égrappée à 100%. Vinification longue, élevage de 16 à 24 mois en demi-muid. Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (05/04/2018)

Robe pourpre avec des reflets violacés. Nez sur les fruits rouges frais (cerise), épices, caramel chaud. Attaque vive et franche, belle aromatique. Bouche soyeuse tout en dentelle, fruits frais avec une grande persistance, la finale chocolatée, enrobée et douce.

Accords

A boire sur un osso bucco, une pièce de bœuf maturée ou des fromages frais.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 8 à 15 ans.

Service

À carafier avant de servir pour les jeunes millésimes. Température conseillée : 18° à 20°.

Production

3000 bouteilles de 750 ml.