

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU
LA ROQUE



Château La Roque rouge 2017

AOC Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 50%, Grenache 40%, Mourvèdre 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 40 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vinifiés en cuves traditionnelles ou tronconiques avec contrôle des températures et une macération d'environ 30 jours avant soutirage. Après un élevage en cuve de 12 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (26/09/2018)

Robe soutenue à reflets violacés. Nez expressif sur des notes de cassis, tapenade et garrigue. La bouche révèle des notes de cerise noire et de mûre. Finale longue et persistante.

Accords

Accompagnera parfaitement un tournedos, une viande rouge grillée, un pigeon fermier rôti aux figues ou une entrecôte charolaise sauce normande.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 5 ans.

Service

Température conseillée : 16° à 18°.

Production

60 000 bouteilles de 750 ml.