

ADVERSIS DURO



# CHÂTEAU LA ROQUE

## Château La Roque rosé 2018

*AOC 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

Vendanges en cagettes, passage au froid 36h. Vin de saignée et pressurage direct avec débouillage à froid ; vinifié à une température stabilisée à 18° C. Après un élevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines, le vin est mis en bouteille.

### Dégustation (05/02/2019)

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 grillés, des viandes blanches à la plancha et des fromages frais.

### Garde

À boire dès maintenant, garde de 2 ans.

### Service

Température conseillée : 9° à 11°.

### Production

25 000 bouteilles de 750 ml, 600 magnums.

