

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge La Cupa ! 2014

AOC Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 65 %, mourvèdre 35 %.

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 égrappée à 100%, vinification en cuve tronconique béton avec pigeage, cuvaison longue de 30 jours. Elevage pour 50% en foudres et pour 50% en demi muids et barriques de 225 litres. Elevage de 16 mois. Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (12/03/2018)

Robe rubis aux reflets grenat, nez intense de fruits noirs avec des notes grillées, de garrigue, et de chocolat. Vin rond et complexe en bouche, avec des arômes de petits fruits noirs, qui offre une finale croquante de cerise sur des tannins soyeux, doux et serrés.

Accords

Accompagnera parfaitement une côte de bœuf, une daube de sanglier, charcuterie ou chèvre frais.

Garde

Vin de garde par excellence (environ 10 ans). A boire à partir de 2019.

Service

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

Production

5000 bouteilles de 750 ml.