

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque rouge 2018

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 (21/08/2019)

Robe pourpre brillante. Nez expressif sur des notes de cassis, pain d'épices et garrigue. La bouche gourmande révèle des notes de mûre, réglisse et épices douces. Finale longue et persistante.

Accords

Se marie très bien avec la cigaline (araignée) de porc à la Provençale, carré d'agneau en croûte de tapenade d'olive noire, carpaccio de bœuf ou pèlardon frais.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 5 ans.

Service

Température conseillée : 16° à 18°.

Production

50 000 bouteilles de 750 ml, 500 magnums.

Notes et récompenses



Château La Roque 2016

