

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque La Cupa 2018 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 (12/03/2019)

Robe rubis aux reflets grenat, nez intense de prune, beaucoup de réglisse et des fruits noirs. Un beau volume en bouche, de la persistance avec une trame tannique serrée. Un vin encore sur la jeunesse.

Accords

Accompagnera parfaitement un canard laqué aux kumquats, une côte de bœuf ou du fromage de chèvre frais.

Garde

Vin de garde par excellence (environ 10 ans). A boire à partir de 2020.

Service

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

Production

10 000 bouteilles de 750 ml.

