



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque La Cupa 2019 AOC Pic Saint-Loup



Cépages

Syrah 70 %, Mourvèdre 30 %.

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 (22/06/2021)

Robe rubis aux reflets grenat. Nez sur les fruits noirs, les notes de la garrigue, tapenade, épices. La bouche est ample, ronde avec des tanins fins et dentelés. Un vin encore sur la jeunesse.

Accords

Accompagnera parfaitement les travers de porc marinés aux épices, une côte de bœuf maturée ou du fromage de chèvre frais.

Garde

Vin de garde par excellence (au moins 10 ans). A boire à partir de 2021.

Service

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

Production

15 000 bouteilles de 750 ml.