

ADVERSIS DURO



# CHÂTEAU LA ROQUE



## Château La Roque Rosé 2019 AOC Pic Saint-Loup

### Cépages

Mourvèdre 50%, Cinsault 30%, Syrah 20%.

### 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 (11/02/2019)

C'est un vin "tout en fraîcheur" qui développe des arômes de fruits roses, groseilles et framboises. Finale fringante et fraîche. Vin vif, souple et équilibré avec une belle longueur en bouche.

### Accords

Accompagnera parfaitement un osso bucco de veau aux zestes d'orange, un steak d'espadon à la coriandre 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.