

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque Cantafaroune rouge 2019 AOC Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 80 %, Grenache 20 %.

Terroir

Sol argilo-calcaire avec argiles rouges. Une présence massive de fossiles d'ammonites.

Vignoble

Densité de plantation de 6 000 pieds par hectare, rendement de 35 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vinifié en cuves traditionnelles ou tronconiques avec contrôle des températures et une macération d'environ 30 jours avant soutirage. Après un élevage en foudres de 10 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (15/07/2020)

Robe violacée. Nez aux notes de fruits noirs, mûre, violette, pain chaud. Attaque franche avec beaucoup de volume. Jolie trame tannique. Finale longue avec une belle persistance aromatique.

Accords

Accompagnera parfaitement un osso bucco de veau ou du taureau à la saint-gilloise.

Garde

Peut être gardé 7 à 10 ans.

Service

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

Production

20 000 bouteilles de 750 ml.

