

ADVERSIS DURO



# CHÂTEAU LA ROQUE

## Château La Roque rouge 2019 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 10 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

### Dégustation (15/07/2020)

Robe pourpre brillant aux reflets violacés. Nez expressif sur des notes de fruits rouges, cerise noire, épices, olives et thym. La bouche gourmande révèle une belle texture veloutée. Finale longue et persistante.

### Accords

Accompagnera très bien la charcuterie, le carré d'agneau aux herbes de la garrigue, la brochette de bœuf aux légumes méditerranéens ou le pélarçon frais.

### Garde

À boire dès maintenant, garde de 5 ans.

### Service

Température conseillée : 16° à 18°.

### Production

60 000 bouteilles de 750 ml, 250 magnums.