

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque Cantafaroune rouge 2020 AOC Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 80 %, Grenache 17 %, Cinsault 3%

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 demi-muids et en foudres de 16 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (24/02/2022)

Robe pourpre. Nez aux notes de fruits noirs, mûre, orange sanguine, épices douces avec des notes toastées. Attaque franche avec beaucoup de volume. Jolie trame tannique. Finale longue avec une belle persistance aromatique.

Accords

Accompagnera parfaitement une côte de bœuf du Mézenc maturée ou un secreto de porc ibérique grillé.

Garde

Peut être gardé 7 à 10 ans.

Service

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

Production

15 000 bouteilles de 750 ml.

