



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rosé 2021 AOP Pic Saint-Loup

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 30%, Cinsault 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 débourage 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 (14/03/2022)

Le nez est gourmand et développe des arômes de fruits roses, fraises et framboises, puis d'épices. La bouche est fraîche, vive, souple et équilibrée. La finale est fringante et sapide.

Accords

Accompagnera une bouillabaisse ou un aioli, un steak d'espadon à la coriandre ou une salade de fraises en dessert.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 2 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

20 000 bouteilles de 750 ml