

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque rouge En Garde ! 2019 AOC Pic Saint-Loup



Cépages

Sélection de mourvèdre 85%, vieilles vignes de grenache 15%.

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 30 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vendange à très forte maturité de parcelles sélectionnées, égrappée à 100%. Vinification longue, élevage de 24 mois en demi-muids. Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (24/02/2022)

Robe pourpre avec des reflets violacés. Nez sur les fruits noirs frais, épices, cuir. Attaque vive et franche, belle aromatique. Bouche soyeuse, belle trame tannique. Finale longue et suave sur des notes empyreumatiques, poivrées et de tabac.

Accords

Se mariera bien avec un tartare d'agneau aux œufs fumés de saumon ou un t-bone de bœuf d'Aubrac.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 8 à 15 ans.

Service

À carafier avant de servir pour les jeunes millésimes. Température conseillée : 18° à 20°.

Production

3000 bouteilles de 750 ml.