

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque Cantafaroune rouge 2022 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 (21/11/2023)

Robe pourpre. Le nez offre les notes de fruits noirs, de réglisse, d'épices douces et de brioche toastée. L'attaque est franche avec beaucoup de volume. La trame tannique est dentelée. La finale est longue avec une belle persistance aromatique.

Accords

Accompagnera un carré d'agneau cuit au foin, des travers de porc marinés cuits au barbecue.

Garde

Peut être gardé 7 à 10 ans.

Service

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

Production

12 000 bouteilles de 750 ml.

