

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rouge 2022 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

Vinifié en cuves traditionnelles ou tronconiques avec contrôle des températures et une macération d'environ 30 jours avant soutirage. Après un élevage en cuve de 12 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (24/11/2023)

La robe est pourpre brillant aux reflets violacés. Le nez expressif révèle des notes de fruits noirs, de baies de sureau, de violette, d'olive noire, des herbes de garrigue. L'attaque en bouche est franche sur des notes de garrigue. Un joli volume en milieu de bouche avec une trame tannique serrée.

Accords

Cette cuvée se mariera très bien avec un canard rôti aux épices, une daube de joues de bœuf, un osso buco aux écorces d'orange.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 5 ans.

Service

Température conseillée : 16° à 18°.

Production

55 000 bouteilles de 750 ml, 1000 Magnums

