



CHÂTEAU LA ROQUE



Château La Roque rosé 2022 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 débourbage 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 (11/05/2023)

Le nez est gourmand et développe des arômes de fruits d'été mûrs (fraises, framboises, cerises) et des notes florales (roses, lys). La bouche est grasse, onctueuse avec des épices douces et du poivre.

Accords

C'est un rosé de table qui accompagnera parfaitement un carpaccio de poisson blanc, un tataki de thon ou un osso buco de veau aux zests d'orange.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 2 ans.

Service

Température conseillée : 9° à 11°.

Production

15 000 bouteilles de 750 ml, 300 Magnums

