

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Collection La Roque Grenache 2020 Vin de France

Cépages

Grenache 100%.

Terroir

Parcelle exposée à l'est, sol argilo-sableux.

Vignoble

Vieilles vignes de Grenache de 1956. Densité de plantation de 4500 pieds par hectare, rendement de 20 hectolitres par hectare.

Vinification et élevage

Vinifié en cuve tronconique avec contrôle des températures et une macération d'environ 30 jours avant écoulage. Après un élevage en cuves tronconiques bois de 24 mois, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (17/01/2023)

La robe est violacée, limpide. Le nez gourmand révèle des notes de cerise burlat, thym citronné et épices. L'attaque est douce, une belle sucrosité en bouche, des notes de chocolat et de menthol. Une trame tannique dentelée offre à ce vin une grande longueur, supportée par une belle fraîcheur en finale.

Accords

Accompagnera très bien une côte de bœuf maturée ou le pèlardon frais.

Garde

À boire dès maintenant, garde de 15 ans.

Service

Température conseillée : 16° à 18°.

Production

3 000 bouteilles de 750 ml, 300 Magnums

