

ADVERSIS DURO



CHÂTEAU LA ROQUE

Château La Roque La Cupa 2020 AOC Pic Saint-Loup

Cépages

Syrah 70 %, Mourvèdre 30 %.

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 égrappée à 100%, vinification en cuve tronconique béton avec pigeage, cuvaison longue de 30 jours. Elevage pour 50% en foudres et pour 50% en demi muids et barriques de 225 litres. Elevage de 24 mois. Mis en bouteille sans filtration.

Dégustation (27/07/2023)

Robe foncée aux reflets violets. Le nez très expressif sur les fruits noirs (cassis, mûre), avec des notes de la violette et d'épices douces. Haute densité en bouche avec des fruits noirs concentrés, des notes rafraîchissantes de garrigue et de poivre, des tanins fins et une belle acidité. La finale est longue et persistante.

Accords

Accompagnera parfaitement un t-bone de bœuf Fin Gras du Mézenc, un gigot d'agneau confit ou du fromage de chèvre frais.

Garde

Vin de garde par excellence (au moins 10 ans). A boire à partir de 2023.

Service

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

Production

15 000 bouteilles de 750 ml., 800 Magnums



Notes de dégustation

Jeb Dunnuck : 92/100 ; Andreas Larsson : 92/100

