

Type : Vin rouge de garde

Millésime : 2019

Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 19 ans

Terroir : Languedoc - Haute Vallée de l'Aude – Roquetaillade - sol argilo-calcaire
Roquetaillade est l'un des crus les plus hauts de la Haute Vallée. Situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts Pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans le Languedoc.

Climat : Méditerranéen à influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigues mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes.

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux et semis de couverts végétaux, taille guyot simple.

Volume de cuvée: 7.000 bouteilles

Vendanges : Manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

Vinification : Egrappage, macération en cuve sur levures indigènes puis élevage d'un an en fût de plus de 4 jus. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

Mise en bouteille : Par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : carmin profond et lumineux aux reflets violines.

Nez : subtil sur des notes élégantes d'épices et de fruits noirs.

En bouche : souple et franc sur ses arômes en attaque. Il évolue sur de beaux tanins et une rondeur réjouissante. Belle persistance aromatique confiturée et épicée.

Garde : Consommable dès 2020.

Garde possible 5 ans et plus dans de bonnes conditions.

Accord mets et vins : Accompagne des plats gourmands comme du filet mignon ou une souris d'agneau confite, délicieux avec le cassoulet.

Conseils de service : Ouvrir ½ heure avant de servir.
