

**Type :** Vin rouge de goutte

**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 qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes de blancs.

**Rendement :** 30 hectolitres par hectare

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

**Volume de cuvée:** 900 bouteilles

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

**Vinification :** Égrappage, macération en cuve sur levures indigènes, fin de fermentation et élevage en fûts de chêne (de plus de 4 vins) pendant 12 mois sur lies fines dans le respect des arômes. Après l'écoulement de la cuve, goutte à goutte, toute une nuit, les raisins s'écoulent pour nous offrir ce vin d'exception. Il n'est par la suite ni filtré, ni collé, ni sulfité.

**Mise en bouteille :** Par nos soins au domaine

**Dégustation :** Robe : pourpre profond

Nez : riche et complexe au boisé discret de fruits noirs et d'épices

En bouche : frais, puissant et atypique sur des tanins bien présents et d'une belle rondeur.

**Garde :** consommable dès 2021 mais il vaut mieux l'attendre deux ou trois ans. garde plus de 10 ans.

**Accord mets et vins :** Accompagne les plats gourmands d'hivers comme le cassoulet ou le bœuf bourguignon.

**Conseils de service :** ouvrir 2 heures avant de servir.

---