

Type : Vin rouge

Millésime : 2021

Cépages : Cabernet Cantor : cépage expérimental hybride allemand résistant aux principales maladies cryptogamiques de la vigne

Age des vignes : 9 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 : 15 hectolitres par hectare

Mode de culture : labellisé Nature & Progrès, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille guyot simple. Aucun traitement phytosanitaire à ce jour.

Volume de cuvée: 600 bouteilles

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

Vinification : macération carbonique, fin de fermentation et élevage sur levures indigènes en fûts de chêne (de plus de 4 vins) pendant 4 mois sur lies fines dans le respect des arômes. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

Mise en bouteille : par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : pourpre profond violacé

Nez : riche et complexe de fruits rouges et d'épices

En bouche : délicat avec une palette aromatique complexe. Belle persistance fruitée et épicée.

Garde : consommable dès 2022.
garde possible 3 ans.

Accord mets et vins : Accompagne grillades et plats de légumes grillés.

Conseils de service : Ouvrir un quart d'heure avant de servir
