

Type : Vin rouge de macération carbonique

Millésime : 2022

Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 23 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 blancs et des frênes.

Rendement : 30 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille en cordon de Royat.

Volume de cuvée: 1200 bouteilles

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

Vinification : Égrappage, macération en cuve avec fin de fermentation et élevage en fûts de chêne (de plus de 4 vins) pendant 6 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 foncé.

Nez au boisé discret de fruits rouges et d'épices.

En bouche : franc de fruit sur des tanins légers. Belle persistance fruitée et épicée.

Garde : consommable dès 2023.
garde possible 3 ans.

Accord mets et vins : Accompagne grillades et la viande blanche.

Conseils de service : ouvrir une demi-heure avant de servir.