



mas de

# carrat

## ROCHE LONGUE 2021

APPELLATION	AOP LANGUEDOC
CÉPAGES	Grenache 70 % - Syrah 30%
ORIGINE	Saint-Drézéry - Terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires caillouteux du quaternaire Âge moyen des vignes : 25 ans Densité de plantation : 6400 pieds/hectare
VITICULTURE	Travail du sol en intégralité rang et cavaillon Vendange manuelle en cagettes de 20 kg Rendement 45 hl/hectare
VINIFICATION	Pressurage grappes entières suivi d'un débourbage statique à froid Départ de fermentation en cuve inox avec contrôle des températures Entonnage et fermentation malolactique
DÉGUSTATION	Température de service 6°-8°C Robe pâle aux reflets de pomelo. Le nez est sur la retenue avec des notes de graphite avant de s'ouvrir sur la pêche et sur la rose. Bouche vineuse, pleine. Un rosé gastronomique.

**Alcool : 13% vol.**  
**Contenance : 75 cl**  
**Bouteilles : 1 800**