



mas de

carrat

ROCHE LONGUE 2019

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 brillante et pâle avec une jolie nuance de pêche de vigne. Le nez développe des notes subtiles de pêche, d'abricot et d'immortelle.
Bouche vineuse avec une note de caramel.
Joli rosé gastronomique qui accompagnera bien des gambas poêlées.

Alcool : 13% vol.
Contenance : 75 cl
Bouteilles : 1 700