



Rouge



50% Grenache
30% Mourvèdre
20% Syrah



75 cl

FRUITE ET
GÉNÉREUX

Terroir



Les vignes du Château Saint-Roch sont situées sur les coteaux du versant Ouest de la faille de Roquemaure. Elles sont protégées du vent par les monts de Saint-Géniès et bénéficient de l'influence du Rhône situé immédiatement derrière ces monts.

Vinification



Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Eraflage complet, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Elevage en cuve et en barriques avec soutirages réguliers pendant 12 mois.

Notes de dégustation



Couleur : Belle robe profonde, brillant.
Nez : Bouquet fruité, petits fruits rouges, évoluant après 4 à 6 ans de garde sur des arômes plus complexes de cerises confites, et fruits à noyaux.
Bouche : Charpentée, généreuse, les tanins sont soyeux. Avec l'âge, ce vin s'affine pour devenir ample et charnu.

Servir

Température de service : 18°C

Potentiel de vieillissement



de 2 à 8 ans.

Accords



Les viandes rouges, les mitonnés et gibiers.

