Château saint Roch
Lirac
Palmes

Rouge | *Pur Grenache* | *75 cl* | *AROMATIQUE ET CHARNU*

Terroir

Coteaux silico-calcaires des monts de Saint-Geniès (300m d'altitude), ces coteaux sont protégés du mistral empruntant la Vallée du Rhône contigüe. Ce pur Grenache est issu d'un vignoble planté il y a plus d'une soixantaine d'années.

Vinification

Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'entrée du chai.
Les cépages sont assemblés à la cuve, avant la fermentation alcoolique, la vendange est régulièrement pigée.
La macération dure 12 à 18 jours.

Notes de dégustation

Couleur : Grenat vif aux reflets violets.
Nez : extrêmement aromatique, les fruits noirs cassis et mûre se mêlent à la framboise.
Bouche : Veloutée et dense. Les tanins présents mais sans agressivité confèrent à ce vin une structure droite et élégante.

Servir

Température de service 18°C.

Potentiel de vieillissement

de 2 à 5 ans

Accords

Les viandes rouges, les mitonnés, les civets et autres préparations de gibier, un tournedos Rossini.