



Les Fiefs d'Aupenac Saint-Chinian

Cave de Roquebrun

La cave de Roquebrun a été créée en 1967. Cette cave coopérative est dotée d'un cahier de charge et d'un niveau de qualité exemplaire exigée de la part de ses partenaires.

Produisant majoritairement sur l'appellation Saint-Chinian et Languedoc, depuis 2004, ils peuvent fièrement revendiquer l'appellation Saint-Chinian Roquebrun. Alain Rogier est l'œnologue de la cave, maintes fois récompensé, il adore le Québec et le Québec l'adore.

Producteur : Cave de Roquebrun

Région : Languedoc-Roussillon, France

Appellation : Saint-Chinian

Millésime(s) : 2019

Cépage(s) : 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

Taux d'alcool : 14% Taux de sucre: 2,3 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 10559166

Prix : 21,35\$ particulier / 18,57\$ licencié

Type de sol Coteaux schisteux de Roquebrun, jouissant d'un microclimat particulier (300 jours d'ensoleillement par année).

Viticulture

Conduite raisonnée. Labourage. Palissage. Récolte manuelle avec tri des baies. Sélection parcellaire de vieilles vignes de Syrah. Macération en grappes entières de 25 jours minimum.

Vinification et élevage

Macération en grappes entières de 25 jours minimum. Élevage de 12 mois en fût de chêne français. Embouteillé à la propriété.

Commentaires de dégustation

Au nez, il laisse émaner des senteurs typiquement régionales de garrigue (thym, romarin, etc.) et surtout une charmante note de tapenade d'olive qui lui est caractéristique. Vous découvrirez en plus des notes de fruits sauvages telles que le cassis et la mûre. En bouche, vous redécouvrirez toute la fraîcheur perçue au nez avec en prime une trame tannique veloutée et une belle finale minérale.

Accords vins et mets

Gigot d'agneau sauce au vin rouge, Pavé de cerf au romarin, Steak aux ceps.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 45 minutes avant de servir. Servir entre 16 et 18 ° C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se bonifier jusqu'en 2024.