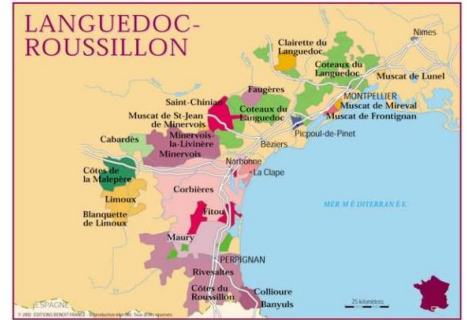


## Col de l'Orb 2010 Roquebrun, Languedoc-Roussillon, France

Type	Alcool	Prix	Statut SAQ	Code SAQ
<input type="checkbox"/> Vin rosé	13 %	Détail : 14.05\$ Resto : 13.03\$	Régulier	00642504
Encépagement 65%Syrah, 35% Grenache				
Millésime	Âge des vignes	Superficie	Rendements	Région
2010	25 ans	42 ha	45 hl/ha	Languedoc-Roussillon, France



### Type de sol

Coteaux schisteux de Roquebrun, jouissant d'un micro-climat particulier (300 jours d'ensoleillement par année).

### Viticulture

Conduite raisonnée, labourage, palissage. Sélection parcellaire avant les vendanges.

### Élevage

En cuve inox dans notre chai semi enterré, isolé et climatisé jusqu'à la mise en bouteille à la propriété.

### Vinification

Vinification en macération pelliculaire et préfermentaire à basse température. Débourage et fermentation longue avec maîtrise des températures (de 25 à 35 jours). Battonage en cuve pendant 3 à 4 mois.

### Commentaires de dégustation

Très belle robe à couleur vive et brillante aux nuances sirop de fraises. Nez aromatique évoquant une corbeille de fruits rouges où se distinguent des senteurs gourmandes de groseilles et de framboises. Dense et équilibré, il est enveloppant et même caressant. Friand et facile à boire, il est suffisamment soutenu et possède les vertus gastronomiques pour accompagner des grillades de viandes blanches, les mets thaïlandais et les plats de pâtes sauce rosées.

### Accords vins et mets

Charcuteries variées, saucissons, salade niçoise, saumon grillé, moules marinières

### Pour un meilleur service

Servir entre 8-10 C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire.



A.O.C. & CIE  
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.  
vins et spiritueux

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - f