



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) : 85% Roussanne, 15% Grenache

Taux d'alcool : 13,5% Taux de sucre: 1,2 g \L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 10559174

Prix : 19,60\$ particulier / 18,33\$ licencié

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 de vieilles vignes à dominante Roussanne.

Vinification et élevage

Vinification en macération pelliculaire, débourage à froid. Fermentation longue avec maîtrise des températures. Élevage 9 mois en fûts de chêne neuf avec bâtonnage manuel.

Commentaires de dégustation

Doté d'une profondeur inouïe et d'une impressionnante densité, ce vin à la forte personnalité et aux reflets dorés vous propose un nez complexe et racoleur. Senteurs de sirop de poire, de torréfaction et d'agrumes confits. En bouche vous serez charmé par sa fraîcheur et sa finale marathonnienne où se profilent des arômes lactés rappelant le beurre frais et le pain grillé.

Accords vins et mets

Suprême de volaille en crème et ses champignons, fromage type comté, poisson grillé en sauce, veau à la crème.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe et servir immédiatement à 10-12 ° C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se bonifier jusqu'en 2023.