



VIGNERONS
CATALANS



DOMAINE DU ROC BLANC

**A.O.P. Côtes du Roussillon
Rouge**

Terroir :

Le Domaine du Roc Blanc signifiant « Rocher Blanc » est situé sur un plateau montagneux de la commune de Taréach au pied du Mont Canigou, montagne sacrée des Catalans. Cette cuvée, issue d'une sélection parcellaire, est l'expression typique de ce sublime terroir d'altitude où les vignes sont plantées sur un coteau revêtu d'un sol blanc et caillouteux.

Le propriétaire, Alain Fabre, a rendu ce domaine, d'une superficie de 3 hectares, fertile où vignes et pierres se côtoient pour en faire un lieu unique et d'exception. Il a su donner à son domaine et à son vin, toute sa profondeur et sa puissance.

Cépages :

Syrah, Grenache noir.

Vinification :

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. La Syrah et le Grenache noir subissent une macération pré fermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours selon les cépages.

Élevage :

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

Dégustation :

Belle robe grenat aux reflets violines. Le nez intense et raffiné révèle des notes de mûre, de poivre noir et de réglisse. La bouche souple et savoureuse présente des tanins fondus à la finale agréablement fraîche et minérale.

À Boire :

Ce vin ne devra pas attendre plus de 2 ans avant d'être apprécié.

Accords Mets & Vins :

Ce vin sublimerà vos plats de viandes rouges, grillades, daubes et civets. Il s'accompagnera à merveille avec un gigot d'agneau, un civet de sanglier, un pavé de biche et également tous les fromages légèrement affinés.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C.

Photographie Non Contractuelle