

LES SENTINELLES DU ROC

AOP Languedoc - rouge



Une gamme d'expression qui reflète la tradition, l'authenticité et la typicité de nos terroirs.



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	<i>Rouge</i>
Cépages :	<i>Syrah - Grenache - Carignan</i>
Rendement :	<i>45hl/ha</i>
Terroir :	<i>Argilo-calcaire avec cailloux roulés.</i>
Vendange :	<i>Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte mécanique après tri des raisins.</i>
Type de vinification :	<i>Traditionnelle et thermo régulée.</i>
Elevage:	<i>En cuve</i>
Dégustation :	<i>Robe carmin parée d'un rouge vif et brillant. Nez expressif avec des arômes de fruits rouges. Bouche harmonieuse avec du gras, de la rondeur, du fruité et des tannins fondus. Bonne persistance aromatique.</i>
Température de consommation:	<i>16-17°C</i>
Gastronomie :	<i>Grillades, Viandes rouges et blanches, fromage.</i>
<i>MILLESIME 2011 : Prix des Vinalies Nationales 2013</i>	

