

Cuvée Classique

Château La Roque



CLIMATS

Región y Denominación

Languedoc, Pic Saint Loup

Uva

50 % Grenache, 40 % syrah y 10 % Mourvèdre

Producción

13 Ha –botellas 50,000 botellas

Cultivo

Orgánico y biodinámico con certificación Ecocert y Demeter.

Filosofía

Château La Roque es un castillo feudal del siglo VIII. Fue construido como una fortificación por su ubicación estratégica. Esta en la comuna de Fontanès, a 20 km al norte de Montpellier, en el corazón de la denominación Pic-Saint-Loup, uno de los Crus mas intersensante del Languedoc. Es el punto mas alto, y mas lluvioso del area. Los viñedos se encuentran en terrazas con exposición sur-este y con suelos arcillo-calcáreos.

Estilo

La vendimia es manual. Fermentación en frio con tanques tronconicos sin remontajes durante 30 días. La crianza es de 12 meses con 20 % en *foudres*.

Es un vino expresivo de frutos negros (aceitunas, casis, moras), especiados, y notas dulces por la fruta madura. La boca es redonda y untuosa. Es un vino alegre, lleno de sol pero equilibrado con taninos finos.

A tomar con 5 años de botella.

