

Rosé

Château La Roque



CLIMATS

Región y Denominación

Languedoc, Pic Saint Loup

Uva

50 % Morvèdre, 30 % Cinsault y 20 % Syrah

Producción

5,5 Ha –botellas 25,000 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, luego las uvas se mantienen 36 horas en un cuarto con temperatura controlada. Se prensan con racimo completo y se fermenta con temperaturas bajas controladas. Crianza de 8 meses sobre lías en tanques de acero.

En nariz es un vino delicado con aromas de frutos rojos (grosellas y frambuesas). Vivo, fresco y delicioso en boca. A tomar en su juventud.

