



Château Bertrand

Château Bertrand 2024 BIO AOC Corbières - Rosé

Vigneron éleveur : Roger Bertrand



Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Profil culturel : Culture biologique, cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux

Vinification et élevage : 50% Saignée, 50% pressurage direct après macération pelliculaire de 6heures. Fermentation à basse température.

Dégustation : Robe saumon, très lumineuse légèrement soutenue. Arômes de fruits rouges. Son attaque gouleyante avec une belle longueur en bouche en font un vin facile à boire.

Alliance gastronomique : Salades composées, charcuteries, grillades, poissons..

Température de service : 12° à 14°

Potentiel de garde : 5 ans

Cœnologue : Damien Kalanquin

Domaine de Longueroche, 11200 St-André de Roquelongue – Tel : 06 75 22 85 51

E-mail : contact@rogerbertrand.fr site internet : www.longueroche.com