



Domaine de Longueroc

Cuvée Aurélien 2024 BIO

AOC Corbières Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Médaille d'argent Concours international de Lyon 2026



Cépages : Carignan & grenache (vignes centenaires), syrah.

Rendement : 30 Hl/Ha

Profil culturel : Culture biologique, cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux

Vinification et élevage : Macération à raisin entier (18 à 21 jours).

Elevage en fût durant 12 mois.

(Reconditionné par la tonnellerie Condachou).

Dégustation : Sa robe grenat intense très lumineuse et profonde, son gras, son nez évolué et très fondu, légèrement vanillé avec des rondeurs boisées évoluant sur des arômes de fruits noirs, très mûrs ou cuits, sa très belle complexité, sa rare longueur en bouche en font un vin d'exception.

Alliance gastronomique : Gibiers, viandes, rôties et en sauce.

Plats régionaux : cassoulet, escargots à la Narbonnaise.

Température de service : 18° à 19°

Potentiel de garde : 10 ans



Cœnologue : Damien Kalanquin

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

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