

Domaine de Longueroche



Cuvée Réservee 2024 BIO

AOC Corbières Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

*Médaille d'or Concours
international des vins bio
2026*



*Médaille d'argent Concours
des grands vins du monde*



Cépages : Carignan, grenache, syrah, mourvèdre

Rendement : 35 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 rubis aux nuances grenat très intense, son nez très concentré de sous-bois, évoluant sur des arômes de fruits rouges, fondus dans les arômes boisés, ses tanins présents et chaleureux, sa belle longueur en bouche en font un vin de haute expression.

Alliance gastronomique : charcuteries, viandes et plats épicés, gibiers en sauce, fromages, tartes aux fruits..

Température de service : 18° à 19°

Potentiel de garde : 10 ans

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

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

Vin multi médaillé

Cœnologue : Damien Kalanquin