

Domaine de Longueroche



L'Oc Rouge

IGP Pays d'Oc

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Domaine biologique depuis le millésime 2024



Cépages : Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon.



Profil culturel : Culture biologique, cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux



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

Vinification traditionnelle pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon.



Dégustation : Robe claire aux reflets grenats, son nez puissant évoluant sur des notes animales sur toile de fond de cassis, son attaque gouleyante, puis puissante et charnue. Sa longueur appuyée et fondue en font un vin facile à boire.



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



Température de service : 18° à 19°



Potentiel de garde : 7 ans

Œnologue : Damien Kalanquin
(Laboratoire Dubernet)

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

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