

Domaine de Longuerocche

La Farouche 2024 BIO

Vin de Pays d'Oc - Rouge

Vigneron éleveur : Roger
Bertrand

Médaille d'or Concours
international des vins bio 2026 +
trophée du meilleur vin du
concours 2026

Médaille d'or Concours
international de Lyon 2026



Cépages : Syrah.

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 : Fruit rouge évoluant sur des arômes vanillés Tanins fondus et soyeux.

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

Oenologue : Damien Kalanquin
(Laboratoire Dubernet)

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

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