

Domaine de Longueruche

Le Rosé 2025 BIO

AOC Corbières Rosé

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Médaille d'or Concours
mondial du rosé 2026

Médaille d'or Concours terre
de vins 2026



Cépages : Cinsault, grenache, syrah et 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 6 heures Fermentation à
basse température.

Elevage en cuve inox.

Dégustation : Robe saumon, très
lumineuse légèrement soutenue.
Arômes floraux évoluant sur des arômes
de framboise. Son attaque gouleyante
avec une belle longueur en bouche en fait
un vin facile à boire.

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

Température de service : 12° à 14°

Potentiel de garde : 5 ans

Œnologue : Damien Kalanquin

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

E-mail : contact@rogerbertrand.fr

site internet : www.longueruche.com