

Domaine de Longueroché



L'Interdit 2019

AOC Corbières Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

*Médaille d'Or et double Or Gilbert
et Gaillard*

*Vin sélectionné par le Guide d'achat
Belge V&TA*

*Médaille d'argent au concours
meilleur syrah du monde*



Œnologue : Damien Kalanquin

Domaine biologique depuis le millésime 2024



Cépages : 90% Syrah, 10% Grenache
Rendement : 25Hl/Ha



Profil culturel : Culture biologique,
cueillette et tri manuels. Vin analy-
sé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux



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

Elevage en fût durant 24 mois. **(Recondition-
né par la tonnellerie Condachou).**



Degré : 14,5°

Dégustation : Vin généreux aux notes in-
tenses d'épices et de fruits soutenues par de
fines touches de cacao.

Ce vin de caractère à la bouche ample et pro-
fonde possède une belle persistance
aromatique.



Alliance gastronomique : Gibiers, coq au
vin, civet de sanglier, agneau et bœuf en
sauce.



Température de service : 18° à 19° A
carafer de préférence.



Potentiel de garde : 10 ans

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

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