

Domaine de Longueroc



Tradition 2023

AOC Corbières Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Domaine biologique depuis le millésime 2024



Cépages : Carignan & grenache, syrah, mourvèdre.

Rendement : 35Hl/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 80% en cuve (12 mois)

20% en fût (12 mois)



Dégustation : Robe rubis aux nuances grenat très intense, Arômes de fruits rouges, tanins présents et soyeux, belle longueur en bouche.



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

Cœnologue : Damien Kalanquin

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

E-mail : contact@rogerbertrand.fr

site internet : www.longueroc.com