

Domaine de Longueroche



Cuvée Raoul

AOC Corbières Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Domaine en conversion biologique 1^{ère} année



Cépages : Carignan & grenache (vignes centenaires), syrah.

Rendement : 25Hl/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 (28 jours).

Elevage en fût durant 18 mois.



Dégustation : Robe grenat intense, nez très complexe, évolué et très fondu, légèrement vanillé avec des rondeurs boisées évoluant sur des arômes de fruits noirs très mûrs ou cuits, pruneaux, fruits confits.



Alliance gastronomique : Côte de bœuf à la forestière, gibier grillé, Viandes Rouges, fromage fermier, dessert au chocolat ou au café, gigot, tarte aux fruits...



Température de service : 18° à 19°



Potentiel de garde : 15 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