

Domaine de Longueroche



Cuvée Réservee

AOC Corbières Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Domaine en conversion biologique 1^{ère} année



Cépages : Carignan, grenache, syrah, mourvèdre

Rendement : 35 Hl/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 en fût durant 12 mois.



Dégustation : Sa robe rubis aux nuances grenat très intense, son nez très concentré de sous-bois, évoluant sur des arômes de fruits rouges, fondus dans les arômes boisés, ses tanins présents et chaleureux, sa belle longueur en bouche en font un vin de haute expression.



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 Longueroche, 11200 St-André de Roquelongue – Tel : 06 75 22 85 51
E-mail : contact@rogerbertrand.fr site internet : www.longueroche.com