

**Roger Bertrand** (*Vigneron Eleveur*)  
06.75.22.85.51

**11200 St-André de Roquelongue**  
**Terroir de Fonfroide**

Site Internet: [www.rogerbertrand.fr](http://www.rogerbertrand.fr)

## ***Datenblatt Bezeichnung***

### ***Cuvée Raoul Rotwein - AOC. Corbières***

**Rebesorten :** Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah  
und Mourvèdre  
Alte Rebstöcke. Ertrag : 25 Hl/Ha

#### **Nachhaltiger Weinbau**

**Boden :** Ton- und kalkhaltig Boden, und eisenhaltiger  
Sandstein

**Weinlese :** Ernte und Auslese der Reben werden  
manuell betrieben.

**Weinbereitung :** Mazeration mit vollen Beeren  
(28 Tage).

**Veredelung :** In Eichenfässern (18 Monate).

**Lagerfähigkeit :** 15 Jahre.

**Flaschentyp :** Bordeaux Antique

**Verschluss :** Naturkork mit Jahrgangsangabe - 49 x 24

**Karton :** Flach, 6 Flaschen liegend.

**Verkostung :** Intensive granatrote Farbe. Sehr komplexer,  
sich entfaltender und verschmelzender  
Duft. Vermengt sich mit leichtem  
Vanillenaroma, das auf den Wohlgeruch  
von schwarzen, überreifen Früchten,  
getrockneten Backpflaumen und kandierten  
Früchten übergeht.

**Empfohlene Konsumtemperatur :** zwischen 18 und 19 Grad.

**Gastronomische Anpassung :** Rindsrippen à la Forestière,  
gegrilltes Wild, Rotfleisch,  
Landkäse, Nachtisch mit Schokolade  
oder Kaffee, Hammelkeule, Obsttorte.

#### **Önologe :**

Damien Kalanquin (Labor Dubernet)

