

Roger Bertrand (*Vigneron Eleveur*)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
Terroir de Fonfroide

Site Internet: www.rogerbertrand.fr

Datenblatt Bezeichnung

AOC Corbières Rosé

Flaschenabfüllung beim Erzeuger

Das „Domaine de Longueroche“ dehnt sich über 14 Hektar auf trockenem, ton- und kalkhaltigen Boden und eisenhaltigem Sandstein aus, mitten im Corbières Terroir, das unter dem Einfluss vom See- und Nordwind steht und fast das ganze Jahr lang von der Sonne bestrahlt wird.

Der Rosé von Domaine de Longueroche entstammt den traditionellen Rebesorten, die für die AOC Corbières bestimmt sind : Cinsault, Grenache, Syrah und Mourvèdre.

Die Trauben werden manuell von erfahrenen Weinlesern geerntet und ausgelesen. Anschliessend werden die Trauben sorgfältig in kleinen Käfigen bis zum Weinkeller getragen und in den Bottich gelegt. Da erfolgt eine Mazeration von zirka 12 Stunden. Durch die Schwerkraft getrieben fliesst dann der Saft in den Bottich. Dieser Vorgang wird „saignée“ (Ablassung) genannt. Der Gärungsprozess dauert ungefähr 10 Tage bei einer Temperatur von 12 bis 17 Grad, Der Wein lagert anschliessend in einem Bottich aus Edelstahl, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Verkostung: Rosarote lachsähnliche und hellichte Farbe. Blumiges Aromafülle, die sich zu Aprikosen- und Pfirsicharoma entwickelt. Mit seinem gaumenfreundlichen Ansatz und seinem lange anhaltenden Geschmack im Munde ist dieser Wein leicht und angenehm zu trinken. Er wird sich allen sommerlichen Speisen bestens anpassen : gemischter Salat, Wurst- und Grillfleisch, Fisch usw.

Verpackung :

Karton flach mit 6 Flaschen liegend.

Palette von 88 Kartons.

Flaschentyp : Bordeaux tradition 75 cl.

Verschluss : 44 x 24

Hafteticket : Glanzpapier grau, vergoldet.

Ebenfalls in Flaschen von 50 cl oder 37,5 cl erhältlich.

Önologe :

Damien Kalanquin (Labor Dubernet)

