

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

Fiche technique Cuvée Aurélien – A.O.C. Corbières Rouge

Dénomination des vins : Domaine de Longueroche - Cuvée Aurélien
A.O.C. Corbières Rouge

Millésime : 2003

Couleur : Rouge

Cépages : Carignan, Grenache, Syrah
Rendement : 30 Hl / Ha

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Macération à Raisin Entier (18 à 21 jours)

Élevage : Fût (12 mois)

Durée de conservation : 10 ans

Bouteille : Bordeaux Antique

Bouchon : Naturel Millésimé - 44 X 24 T1

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Sa robe grenat intense très lumineuse et profonde, son gras, son nez évolué et très fondu, légèrement vanillé avec des rondeurs boisées évoluant sur des arômes de fruits noirs, très mûrs ou cuits, sa très belle complexité, sa rare longueur en bouche en font un vin d'exception.

Température de service : 18° à 19°

Alliance gastronomique :

Gibiers, viandes, rôties et en sauce.

Plats régionaux : cassoulet, escargots à la Narbonnaise.

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

