

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

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

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

Millésime : 2001

Couleur : Rouge

Cépages : Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah & Mourvèdre
Vieilles vignes, rendement : 25 Hl / Ha

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Macération à Raisin Entier (28 jours)

Élevage : Fût (18 mois)

Durée de conservation : 15 ans

Bouteille : Bordeaux Antique

Bouchon : Naturel Millésimé - 49 X 24

Carton : Caisses bois de 6 bouteilles

Mise en bouteille au domaine.

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.

Température de service : 18° à 19°

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

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

