

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

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

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

Millésime : 2003

Couleur : Rouge

Cépages : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Rendement 35 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 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

Température de service : 18° à 19°

Alliance gastronomique : charcuteries, viandes et plats épicés, gibiers en sauce, fromages, tartes aux fruits...

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

