

Domaine de LONGUEROCHE



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

Couleur : Rouge

Cépages : Carignan (35%), Grenache (35%),
Syrah (20%), Mourvèdre (10%)
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)

Dégustation optimale : 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)



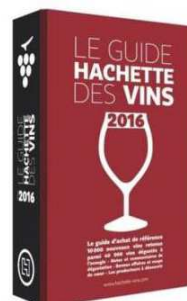
médaille d'argent
concours 2015

Cuvée Réservee 2012
A.O.C. Corbières rouge

médaille d'argent
Concours des Grands Vins
de France Mâcon 2015



30ème et 31ème CONCOURS
DES VINS DE CORBIÈRES



DOMAINE DE LONGUEROCHE
Cuvée Réservee - AOC Corbières rouge 2012



Cuvée Réservee 1997
- Médaille d'argent au
Concours National des
"Vigneron Indépendant" 2001.

Cuvée Réservee 1998
- étoile au Guide Hachette
2002.

Cuvée Réservee 2000
- Master d'Argent Européen
2002 au Européen Masters of
the Dégustation
(Bruxelles 2003).

Cuvée Réservee 2008
- Médaille de bronze au
Concours des Grands Vins de
France à Mâcon 2011.



Millésime 2009

**Vendanges manuelles - Vignoble sans engrais
Vin sans pesticide**



Téléphone: 04.68.41.48.26

e-mail: contact@rogerbertrand.fr

Télécopie: 04.68.32.22.43