

Roger Bertrand (Vigneron Eleveur)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
www.longueroche.com

Fiche technique **A.O.C. Corbières Rouge Tradition**

Dénomination des vins : Domaine de Longueroche – Tradition

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 : 80% en cuve (12 mois)
20% en fût (12 mois)

Dégustation optimale : 7 ans

Bouteille : Bordeaux Tradition 75 cl

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe rubis aux nuances grenat très intense,
Arômes de fruits rouges, tanins présents et soyeux,
belle longueur en bouche

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)

