

Château Coupe-Roses

- GRANAXA -

Appellation Minervois rouge

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Sud/Sud-ouest
Entre 200 et 350 mètres d'altitude

CEPAGES : 90 % Grenache
10 % Syrah

TERROIR : Coteaux caillouteux de calcaire

PRATIQUE CULTURALE: Agriculture biologique
Pratique de l'enherbement
Épandage de compost

VINIFICATION: Récolte manuelle
Eraflage/pigeage
Macération longue 21 à 30 jours

ELEVAGE: Barrique (12 mois)

DEGUSTATION: Le grenat foncé brille déjà dans le filet verseur. L'éclat intense annonce sa vivacité. Le temps est indispensable pour que le voile se lève sur les senteurs et saveurs. Arrivent alors le tabac noir, puis, lentement, les vieux cuirs blonds, les baies noires des forêts, la prunelle à l'eau de vie, enveloppent ce discret concert. La très belle acidité imbriquée dans les tanins un peu mêle, constitue une audacieuse création

HABILLAGE :

Bouteille	Volume	Capsule	Bouchon
Bordelaise conique	75 cl 150 cl	Alu complexe	45/24 mm

CONDITIONNEMENT: Cartons de 6 ou 12 bouteilles

