

Château Coupe-Roses

- ORIENCE -

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% de Syrah
10% de Grenache

TERROIR : Coteaux argiles magnésiennes (Syrah)
Causse caillouteux (Grenache)

PRATIQUE CULTURALE:

Dynamisation du sol et sous-sol
Pratique de l'enherbement
Epannage de compost

VINIFICATION: Récolte manuelle
Eraflage/ pigeage
Macération longue 20 à 30 jours
Filtration très légère

ELEVAGE : Barriques (12 à 16 mois)

DEGUSTATION: D'une très belle couleur noire étoffée et charnue, son nez est tout aussi intéressant, effluves d'épices orientales et de fruits noirs, tout cela rappelant le paysage et le climat aride de cette magnifique région. En bouche, ce vin très concentré, vif, ce qui stimule les arômes, est très appréciable sur une viande rouge grillée seulement avec du gros sel, entre le cru et le cuit

HABILLAGE:

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

CONDITIONNEMENT: Cartons de 6 ou 12 bouteilles



CHÂTEAU
COUPE-ROSES

-ORIENCE-

MINERVOIS