

Château Coupe-Roses

- VERTIGE -

Appellation Minervois Rouge

GEOGRAPHICAL LOCATION:

Montain area in the Haut Minervois
Parcelles exposées Sud/Sud-ouest
400 mètres d'altitude

CEPAGES: 90% de Syrah

10% de Grenache

TERROIR: Argilo-calcaire (Carignan)

Causse caillouteux (Syrah)



PRATIQUE CULTURALE: Agriculture biologique

Pratique de l'enherbement

Epanchage de compost

VINIFICATION: Récolte manuelle

Sélection des meilleures parcelles.

Eraflage/pigeage

Macération longue 20 à 30 jours

Filtration très légère

ELEVAGE: Barriques (6 mois), sélection des meilleures barriques.

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