

Château Coupe-Roses

NATURE ROUGE 2017

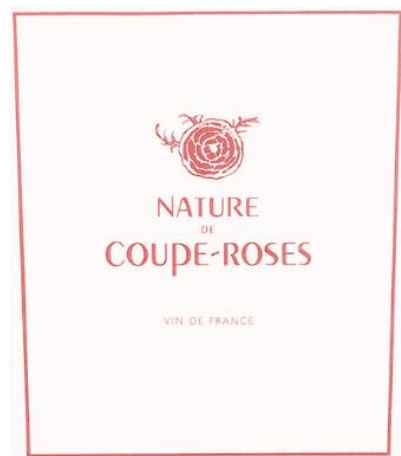
SITUATION GEOGRAPHIQUE :

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

CEPAGE : 100% Syrah en sélection parcellaire.

TERROIR :

Plateau battu par les vents à 350m d'altitude,
Sol de cailloutis calcaires,
Climat sec et chaud
Sous-sol argileux qui garantit une bonne alimentation hydrique.



PRATIQUE CULTURALE : Agriculture Biologique,
Dynamisation du sol et sous-sol,
Utilisation de compost

VINIFICATION : Un joli vin élaboré sans produits ajoutés, pas de sulfites ni de levures exogènes.

Récolte manuelle
Macération en grappe entière
Pigeage
Pressurage doux en fin de fermentation

CONSERVATION : C'est un vin à boire maintenant.

DEGUSTATION :

Robe rouge rubis soutenu, forte intensité colorante,
Nez de fruit rouge bien prononcé tel que la mûre et la cerise sauvage,
Des notes puissantes d'épices de poivre et café,
En attaque la bouche est fraîche, les arômes de griotte tapissent le palais,
Le vin, tout en légèreté, finit sur de la noisette grillée.

HABILLAGE :

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

CONDITIONNEMENT : Cartons de 12 ou 6 bouteilles