

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Les Bouches Rouges "L'oubli" 2019

AOC Minervois



Informations

Couleur : rosé

Taux alcool : 12,5 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

40 % Mourvèdre

30 % Grenache

20 % Cinsault

10 % Syrah



Terroir

Zone de montagne dans le Haut Minervois

Parcelles exposées Sud/Sud-Ouest

Altitude des vignes entre 200 et 350 mètres

Sol argilo-calcaire (Cinsault), siliceux (Grenache), Schistes d'altitude (Syrah), Carbonifères (Mourvèdre)



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)

Dynamisation du de la vie du sol et du sous-sol

Pratique de l'enherbement

Compostage des sols

Vendages manuelles



Vinification

Eraflage

Saignée de cuve (Syrah et Grenache) et pressurage direct (Mourvèdre et Cinsault)

Fermentation à température contrôlée (16°C) avec levures indigènes

Elevage de 4 mois sur lies fines en cuve inox



Service

11 à 12° C



Garde

1 ans



Accord

Apéritif

Charcuterie et tapas

Tartes salées



Dégustation

La couleur flamboyante de ce vin séduit et appelle à la gourmandise. Il s'exprime sur des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. En bouche, L'attaque est emplie de fraise pilée, acidulée. C'est un vin désaltérant, sur la rondeur et la légèreté, qui laisse apparaître en finale un caractère méridional affirmé, corsé et chaleureux.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE