

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Naturamania 2019

AOC Minervois



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

70 % Syrah
10 % Grenache
10 % Mourvèdre
10 % Cinsault



Terroir

Zone de montagne du Haut Minervois
Plateau battu par les vents à 350m d'altitude,
Sol de cailloutis calcaires pour le Grenache et le Cinsault
Sol d'argiles pour le Syrah et le Mourvèdre
Climat chaud et sec



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Dynamisation du sol et du sous-sol
Pratique de l'enherbement
Compostage des sols
Entretien de la faune et de la flore voisine pour maintenir un écosystème sain et bien vivant
Vendages manuelles



Vinification

Eraflage
Pigeage
Fermentation et macération en cuve inox
Pressurage doux en fin de fermentation
Elaboration sans sulfites et sans levures ajoutés !!



Service

14 à 16° C



Garde

A boire dans sa jeunesse



Accord

Apéritif
Volailles
Légumes crus ou cuits
Charcuterie
Fromage et des



Dégustation

La robe de ce vin est d'un rouge pourpre avec une forte intensité colorante. Le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs et rouges frais et croquants, tels que la fraise, la groseille, la cerise et le cassis mêlés à des arômes de poivre. En attaque la bouche est fraîche, les arômes de cassis tapissent le palais. Le vin est rond avec des tanins très souples.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE