

# Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

## Schiste 2018

### AOC Minervois



#### Informations

Couleur : blanc  
Taux alcool : 14 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

100 % Roussanne



#### Terroir

Zone de montagne dans le Haut Minervois  
Parcelles exposées nord/nord-ouest  
Altitude des vignes de 450m  
Coteaux caillouteux  
Schistes d'altitude



#### Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)  
Dynamisation du sol et du sous-sol  
Pratique de l'enherbement  
Compostage des sols  
Vendages manuelles



#### Vinification

Eraflage  
Pressurage  
Sélection des jus de coule et de première presse  
Fermentation à température contrôlée (16°C) en cuve inox (80 %) et en barriques (20 %) (bois neuf et vieux en égale répartition)  
Elevage de 4 à 6 mois en cuve inox et barrique  
Batonnage tous les jours pour les barriques



#### Service

11 à 13° C



#### Garde

3 à 5 ans



#### Accord

Apéritif  
Poisson  
Fromages au lait cru



#### Dégustation

Entre or et chaume, la couleur soutenue annonce l'étoffe, tandis que la brillance prépare à la vivacité. Le nez dévoile un peu de matière, soutenue par l'acidité. Il s'exprime sur des arômes de coing et de fleurs mellifères. La bouche minérale est la continuité du nez, avec une expression de notes anisées et mellifères. C'est un vin ample et gourmand.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE