

# Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

## Les Bouches Rouges "Les souvenirs" 2019

### AOC Minervois



#### Informations

Couleur : blanc  
Taux alcool : 13,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

65 % Grenache  
35 % Muscat Petit Grain  
Un soupçon de Roussanne



#### Terroir

Sol à dominante calcaire  
Argile de Coupe-Roses avec inclusions de Manganèse  
Climat qui préserve la fraîcheur des raisins  
et favorise une acidité élevée  
Altitude des vignes entre 250 et 400m



#### Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)  
Dynamisation du sol et du sous-sol  
Pratique de l'enherbement  
Compostage des sols  
Rendement maximum de 40 hl / ha  
Vendages manuelles



#### Vinification

Eraflage  
Pressurage  
Débourbage statique à froid  
Fermentation à température contrôlée (16°) avec levures indigènes  
Elevage de 4 mois sur lies en cuve inox



#### Service

9 à 10° C



#### Garde

3 à 4 ans



#### Accord

Tapas  
Crustacés  
Poissons (par exemple saumon en papillote)  
Viande blanche



#### Dégustation

Ce vin à la robe jaune pâle et brillante libère une belle palette aromatique avec des notes de pêche blanche, de poire, d'anis et de fleurs blanches. En bouche, on est sur la légèreté, le frais et le fruité; on croque littéralement le grain de Muscat! L'équilibre est parfait entre l'acidité, les arômes et la longueur en bouche. C'est un vin simple, de comptoir ou des instants improvisés.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE