

# Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

## Les Bouches Rouges "L'envie" 2019

### AOC Minervois



#### Informations

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



#### Cépages

50 % Grenache  
50 % Carignan  
Une louchée de Syrah



#### Terroir

Zone de montagne dans le Haut Minervois  
Parcelles exposée Sud/Sud-Ouest  
Altitude des vignes entre 200 et 350 mètres  
Coteaux caillouteux – argilo calcaire  
Vignes de 10 à 50 ans



#### Viticulture

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



#### Vinification

Eraflage  
Macération traditionnelle des cépages séparés 20 à 30 jours  
Elevage en cuve inox



#### Service

15 à 16° C



#### Garde

Jusqu'à 5 ans



#### Accord

Apéritif  
Légumes frais, grillés  
Barbecue  
Fromages frais  
Plats de tous les jours



#### Dégustation

La robe de ce vin est de couleur rouge pâle, brillante avec de légères teintes violines. Le nez rappelle le Carignan dont est issu ce vin, fruité aux arômes de prunelles sauvages. La bouche est elle aussi dominée par le fruit associé à une vivacité rafraîchissante. Malgré la jeunesse de cette cuvée, ses tanins sont déjà amortis. C'est un vin de copines et de copains, un vin de tous les instants.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE