

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Orience 2015

AOC Minervois



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 13,5 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

90 % Syrah

10 % Grenache



Terroir

Zone de montagne du Haut Minervois

Parcelles exposées sud/sud-ouest

Altitude des vignes entre 200 et 350 m

Coteaux argiles magnésiennes pour la Syrah et
cause caillouteux pour le Grenache



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)

Dynamisation du sol et du sous-sol

Pratique de l'enherbement

Compostage des sols

Vendages manuelles



Vinification

Eraflage

Pigeage

Macération longue de 20 à 30 jours

Filtration très légère

Elevage de 12 à 16 mois en barriques



Service

16 à 18° C



Garde

5 à 10 ans



Accord

Tajine

Côte de bœuf sur grill

Plats en sauce



Dégustation

La majesté orientale du principal cépage de ce vin, la Syrah, induit l'invention sémiotique "Orience". Sa robe est noire et intense. Au nez, les épices foisonnent et côtoient à tour de rôle la violette, le fruit noir et le café torréfié. C'est un vin puissant où le terroir et le cépage s'entrechoquent sans que l'un ne parvienne à dominer l'autre.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE