

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Schiste 2020

AOC Minervois



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
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