

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Orience 2017

AOC Minervois



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 14 %
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
causse 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