



22⁰⁰\$



Château Coupe Roses – Les Plots – Minervois – 2022 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

914275

PAYS

France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Minervois AOC/AOP

CÉPAGE

60 % Syrah, 25% Grenache, 15% Mourvèdre

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Le Château Coupe-Roses est situé dans le village de La Caunette dans l'Hérault, en appellation Minervois, premier contrefort de la Montagne Noire.

SUPERFICIE DU DOMAINE

Le domaine représente maintenant plus de 45 ha de vignes en Agriculture Biologique. Pratique de l'enherbement et utilisation de compost.

ALTITUDE

Entre 250 et 400m d'altitude. Les amplitudes thermiques relativement importantes ont pour conséquence une maturation lente avec une augmentation de l'acidité qui exacerbe les arômes.

TYPE DE SOL

Les sols alternent des parties calcaires solides, qui conservent la chaleur, et des couches argileuses plus profondes servant de réserves captant l'eau du ruissellement. Ces parties sont riches en manganèse, d'une coloration qui donne son nom au domaine.

CARACTÉRISTIQUE

Son climat constitue une synthèse harmonieuse entre l'ensoleillement méditerranéen et la rudesse montagnarde. L'ensemble de ces cépages, de ces sols et de ce climat révèlent tout le potentiel du Minervois, à chaque cuvée.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Récolte manuelle.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation naturelle avec les levures spontanées pour une expression sans filtre des terroirs. Élevage en cuve inox de 12 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Ce vin propose un bouquet évoquant la violette, la mûre et la prune, auxquels se greffent des notes de garrigue, de réglisse et d'épices douces.

GUSTATIF

Son expression allie la puissance et les caractères aromatiques complexes, fruits confits, notes d'épices, de cassis et de poivrons, bien en chair, une certaine matière avec de la vivacité.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal avec des plats un peu relevés de tous les jours : légumes grillés, lasagnes au bœuf ou un bon morceau de fromage basque.

TEMPÉRATURE

15 °C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.7

DESCRIPTION

