



>



6 bouteilles Domaine LE ROC - Vin Rouge - Cuvée Classique 2014 AOP FRONTON

Fabricant : Domaine LE ROC

Modele : -

DOMAINE LE ROC

Domaine LE ROC - Vin Rouge - Cuvée Classique 2014 AOP FRONTON

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 70%

Syrah : 20%

Cabernet : 10%

TERROIR

Les parcelles sont plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/Ha, sur un terroir de boulbènes blanches en surface, et de grepp et marne caillouteuse en profondeur. Le rendement est de 50 hl/ha.

VINIFICATION

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage. Chaque cépage est vinifié séparément de manière traditionnelle pendant 3 semaines environ. La vinification se fait dans des cuves bétons de faible contenance, ce qui permet un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). L'élevage dure de 12 à 18 mois avec les différents cépages assemblés. Alcool : 13%vol

DEGUSTATION

Avec sa robe brillante, cette cuvée classique a un nez de petits fruits noirs, de pain grillé et d'épices. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique et le caractère poivré. Les épices sont bien présentes au niveau du palais, ce qui lui donne une persistance remarquable.

PALMARES et REVUE DE PRESSE

Les meilleurs vins à petits prix 2008 Gerbelle et Maurange

Classique 2006 : Cette belle cuvée représente une des valeurs sûres de l'appellation. Toujours vinifié avec beaucoup de soin et de savoir faire, le 2006 affiche un très bon fruit et des notes d'épices en milieu de bouche. Délicieux.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise - carton de 6 bouteilles

Prix : €45.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 15 mai 2015