

Roquebrun Col de la Ramière

La cave de Roquebrun a été créée en 1967. Cette cave coopérative est dotée d'un cahier de charge et d'un niveau de qualité exemplaire exigée de la part de ses partenaires. Produisant majoritairement sur l'appellation Saint-Chinian et Languedoc, depuis 2004, ils peuvent fièrement revendiquer l'appellation Saint-Chinian Roquebrun. Alain Rogier est l'œnologue de la cave, maintes fois récompensé, il adore le Québec et le Québec l'adore.



Producteur: Cave de Roquebrun
Pays: France
Région: Languedoc-Roussillon
Appellation: Saint-Chinian
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Mourvèdre
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.5%
Taux de sucre: 2.9 g/L
Code S.A.Q.: 13958293
Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu
Prix (particulier): 17.60\$
Prix (licencié): 16.52\$
Disponibilité: Disponible

Alain Rogier

Cave de Roquebrun

FRANCE



La cave de Roquebrun créée en 1967, est située dans le Parc Régional du Haut Languedoc, à 30 km au nord de Béziers entre les deux capitales régionales Montpellier et Toulouse. Le village de Roquebrun bénéficie d'un microclimat exceptionnel permettant la culture des orangers, des citronniers, des mandariniers en pleine terre, qui produisent une récolte d'agrumes pour la consommation locale. Ce climat doux, mais relativement aride, associé aux sols acides des schistes, permettent un épanouissement particulier des différents cépages de l'appellation Saint-Chinian, notamment le Carignan, cépage ancestral qui revendique sa place dans les coteaux arides, de même que le Grenache, lui aussi présent depuis bien longtemps. La Syrah et le Mourvèdre, pour d'autres types d'implantations, laissant exploser leur potentiel aromatique pour l'élaboration de produits d'une qualité et d'une typicité reconnue.