

Roquebrun Mayline

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: Pays d'Oc
Cépage(s): Cabernet-sauvignon
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.0%
Taux de sucre: 2.1 g/L
Code S.A.Q.: 552505
Statut S.A.Q.: Produit régulier
Prix (particulier): 12.00
Prix (licencié): 11.65
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Coteaux schisteux de Roquebrun, jouissant d'un micro-climat particulier (300 jours d'ensoleillement par année).

Viticulture

Conduite raisonnée, labourage, palissage. Sélection parcellaire avant les vendanges. Récolte manuelle avec tri des baies.

Élevage

En cuve inox dans notre chai semi enterré, isolé et climatisé.

Vinification

Vinification en macération égrappée pour le Cinsault et le Mourvèdre, et macération en grappes entières pour la Syrah, le Grenache et le Carignan (de 12 à 18 jours).

Commentaires de dégustation

Nez intense, à la fois fin et riche se composant de parfums d'épices tels le thym et le romarin. De plus, vous découvrirez des notes de framboise. En bouche, l'attaque est franche et veloutée avec des tanins soyeux et des arômes de petits fruits des bois. La finale est harmonieuse et persistante avec un retour aromatique rappelant la tapenade d'olives.

Accords vins et mets

Côtelettes d'agneau braisées ou grillées au romarin, longe de porc grillée aux épices et olives, rôti de boeuf grillé simplement.

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2018.

Presse et notoriété

Médaille d'Or sur Macon. Prix "Excellence" sur Vinalies Nationales.

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.