

Roquebrun Les Fiefs d'Aupenac blanc

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): Roussanne
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.5%
Taux de sucre: <1.2 g/L
Code S.A.Q.: 10559174
Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu
Prix (particulier): 18.90\$
Prix (licencié): 17.65
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 de vieilles vignes à dominante roussanne.

Élevage

Elevage en fûts de chêne français pendant 9 mois avec bâtonnage manuel.

Vinification

Vinification en macération pelliculaire, débouillage. Fermentation longue avec maîtrise des températures.

Commentaires de dégustation

Doté d'une profondeur inouïe et d'une impressionnante densité, ce vin à la forte personnalité et aux reflets dorés vous propose un nez complexe et racoleur. Vous aurez le plaisir de découvrir des senteurs de sirop de poire, de torréfaction et d'agrumes confits. En bouche et au travers de sa texture caressante, vous serez charmé par sa fraîcheur et sa finale marathonnienne où se profilent des arômes lactés rappelant le beurre frais et le pain grillé. Un délice particulièrement réussi sur un fromage Fin Renard de Saint-Antoine-de-Tilly et le poulet grillé à la crème.

Accords vins et mets

Suprême de volaille en crème et ses champignons - fromage de comté - poisson grillé en sauce - veau à la crème.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe et servir immédiatement à une température de 10-12 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se bonifier encore jusqu'en 2020.

Presse et notoriété

Wine Spectator 87/100 sur 2010.

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.