

Roquebrun Grange des Combes

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 Roquebrun
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.: 11661023
Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu
Prix (particulier): 18.55\$
Prix (licencié): 17.35\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Schistes sur coteaux abruptes.

Viticulture

Vendange à la main avec des rendements très bas. Lutte raisonnée. Sélection parcellaire pour chaque cépage.

Élevage

Élevage en cuve inox dans des chais isolés et climatisés.

Vinification

Vinification traditionnelle et en grappes entières.

Commentaires de dégustation

Très belle robe rouge intense. Nez très parfumé, très typé, riche, puissant, ample et distingué, aux connotations de cerises confites et d'olives. La bouche est débordante d'arômes, pulpeuse, pleine aux tannins fins et aux saveurs persistantes de garrigue.

Accords vins et mets

Magret de canard aux romarins. Osso buco. Tajine d'agneau aux olives.

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2022.

Presse et notoriété

No 57 du Top 100 2016 Winespectator

WS 91 points

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.