



B

Domaine La Rouquette

Le Goubinel 2019



- Appellation** ■ AOP Languedoc
- Région** ■ Occitanie-Hérault-Saint Privat
- Cépages** ■ Grenache 80%
Syrah 20%
- Vignoble** ■ Vieilles vignes entre 30 et 50 ans conduites en cordon de royat ou en gobelet étalé.
- Mode culturel** ■ Vignes issues d'une agriculture en conversion biologique. Travaux de sol et désherbage mécanique (intercep). Palissage, épamprage et ébourgeonnage manuels.
- Rendement** ■ 25 hectos / hectare en moyenne.
- Vendange** ■ L'intégralité des parcelles est vendangée à la main.
- Vinification** ■ Égrappage total, vinification traditionnelle en cuve thermorégulée, fermentation malolactique et élevage en cuve.
- Données analytiques** ■ Alcool 14° | sucres résiduels <2 gr/l
- Production annuelle** ■ 1400 bouteilles conditionnement en 75 cl.

Notes de dégustation ■■■

Une robe aux reflets grenats et un nez fruité. En bouche une belle fraîcheur pour un vin tout en légèreté. Un bel équilibre aromatique suivi d'une longueur en bouche persistante. Nous le recommandons sur des viandes blanches, un caviar d'aubergines ou un plateau de charcuterie.