



B

Domaine La Rouquette

Les Meulières 2017



- Appellation** ■ AOP Languedoc
- Région** ■ Occitanie-Hérault-Saint Privat
- Cépages** ■ Grenache 40%
Carignan 30%
Syrah 30%
- Vignoble** ■ Vieilles vignes de 50 ans conduites en cordon de royat ou en gobelet étalé.
Sol : schiste et argile
- Mode cultural** ■ 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 13.5° | sucres résiduels <2 gr/l
- Production annuelle** ■ 5000 bouteilles conditionnement en 75 cl.

Notes de dégustation ■■■■

Une robe rouge grenat, un nez fruité aux arômes de cassis, myrtille et épices douces. Une bouche avec des notes de petits fruits noirs, de réglisse et de garrigue. Une belle structure avec des tanins soutenus et enrobés. Idéal sur un magret de canard rosé et une purée de pois ou sur une volaille de Bresse cuisinée avec des morilles à la crème fraîche.