



# B

Domaine La  
Rouquette

## Les Bruyères 2019



- 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 14° | sucres résiduels <2 gr/l
- Production annuelle** ■ 1400 bouteilles conditionnement en 75 cl.

### Notes de dégustation ■ ■ ■

Une robe veloutée, couleur cerise noire aux reflets grenats. Le nez est fruité avec des arômes de cassis, de fraise écrasée, et de baie rouge. En bouche des notes de fruits rouges aux tanins fondus. Nous le recommandons sur des viandes grillées avec des légumes de saison ou sur un plateau de fromages.