

Domaine de Longueroche



Le Rosé

AOC Corbières Rosé

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Domaine en conversion biologique 1^{ère} année



Oenologue : Damien Kalanquin
(Laboratoire Dubernet)



Cépages : Cinsault, grenache, syrah et Mourvèdre.



Profil cultural : Culture biologique, cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux



Vinification et élevage : 50% Saignée
50% pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures Fermentation à basse température.

Elevage en cuve inox.



Dégustation : Robe saumon, très lumineuse légèrement soutenue.

Arômes floraux évoluant sur des arômes de framboise. Son attaque gouleyante avec une belle longueur en bouche en fait un vin facile à boire.



Alliance gastronomique : Salades composées, charcuteries, grillades, poissons...



Température de service : 12° à 14°



Potentiel de garde : 5 ans

Domaine de Longueroche, 11200 St-André de Roquelongue – Tel : 06 75 22 85 51

E-mail : contact@rogerbertrand.fr site internet : www.longueroche.com