

Château Coupe-Roses, Languedoc-Roussillon, France

Les Bouches Rouges "L'oubli" 2023

AOC Minervois



Informations

Couleur : rosé
Taux alcool : 12,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

30 % Grenache
30 % Cinsault
30 % Syrah
10 % Mourvèdre



Terroir

Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Sud/Sud-Ouest
Altitude des vignes entre 200 et 350 mètres
Sol argilo-calcaire (Cinsault), siliceux (Grenache), Schistes d'altitude (Syrah), Carbonifères (Mourvèdre)



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Dynamisation du de la vie du sol et du sous-sol
Pratique de l'enherbement
Compostage des sols
Vendages manuelles



Vinification

Eraflage
Saignée de cuve (Syrah et Grenache) et pressurage direct (Mourvèdre et Cinsault)
Fermentation à température contrôlée (16°C) avec levures indigènes
Elevage de 4 mois sur lies fines en cuve inox



Service

11 à 12° C



Garde

1 à 3 ans



Accord

Apéritif
Charcuterie et tapas
Tartes salées



Dégustation

La couleur flamboyante de ce vin séduit et appelle à la gourmandise. Il s'exprime sur des notes de fruits rouges et de fleurs blanches. En bouche, L'attaque est emplie de fraise pilée, acidulée. C'est un vin désaltérant, sur la rondeur et la légèreté, qui laisse apparaître en finale un caractère méridional affirmé, corsé et chaleureux.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE