



DOMAINE ROCHE



A.O.C. Cairanne ROUGE Cuvée « LA BOUSQUETTE »

Vignoble & Terroir

Le vignoble du Domaine ROCHE est composé de **25 ha de vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans** mené en Agriculture Biologique.

Cette cuvée est issue d'une parcelle unique âgée plus de 80 ans.

Elle se situe sur le terroir dit de « La Montagne ». La formation des sols remonte au Quaternaire et il est constitué d'argiles grises et de graviers calcaire.

Cette parcelle, située sur les côteaux de l'appellation Cairanne est exposée au sud.

De part leurs âges, les Grenaches et les Carignans qui poussent ensemble donnent naturellement de tout petits rendements.

Vinifications & Élevage

Les vendanges du Domaine sont exclusivement manuelles. Un tri sélectif est réalisé à la vigne afin d'éviter tout contact prolongé avec des raisins qui pourraient être de qualité inférieure.

Arrivée en cave, la vendange est éraflée entièrement.

Les raisins issus de cette parcelle sont vinifiés ensemble.

La durée de fermentation est de 30 jours à des températures de 25-27°C.

Les moûts étant naturellement concentrés du fait des petits rendements, les extractions se font de manière très douces.

Enfin un élevage de 12 à 18 mois se fait en cuve.

Assemblage

La cuvée « La Bousquette » est composé majoritairement de Grenache et de Vieux Carignan issue d'une parcelle unique

Conseils de service

A servir dans des verres amples à une température de 15 -16 C.

