



Roc long 2016

AOP Corbières rouge

Cépages : 80% grenache noir ; 20% syrah

Degré : 14.5%

Terroir : Boutenac (grenache) ; Fontfroide (syrah)

Sols : pierres et sable de grès de Fontfroide ; argilo-calcaire avec galets roulés de Boutenac

Age des vignes : 25 ans

Rendements : 40hl/ha

Vinification : Égrappage et cliquage (envoi d'oxygène dissout sous le chapeau de marc pendant la fermentation pour avoir une meilleure expression des arômes). Élevage 12 mois en cuve béton.

Production : 11 196 bouteilles

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Mise en bouteille : Juin 2018

Notes de dégustation



Robe : rouge intense.

Nez : typé sur des arômes de cassis et mûres.

Bouche : ronde avec des tannins fondus et veloutés de fruits mûrs.

Garde : 6-7 ans

Accords mets & vins : viande rouge grillée ou en sauce.

Service : 17-18°C

Domaine La Bouysse

3 chemin de Montsérét – 11200 St André de Roquelongue

T : 04 68 45 50 34 – F : 04 68 45 09 86

info@domainelabouysse.com – www.domainelabouysse.com