

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE IGP HÉRAULT - LE COUP DU BERGER



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

40% Cabernet, 30% Marselan, 20% Cinsault et 10% Syrah

RECOLTE

Vendange manuelle.

Les rendements sont de 70-80 HL./ HA

VINIFICATION

Egrappage et foulage.

Méthode traditionnelle avant une cuvaison d'une semaine, pour préserver au maximum la fraîcheur et l'expression des raisins.

ELEVAGE

En cuve inox.

PRODUCTION

19 000 bouteilles

METS ET VINS

Vin pour tous les jours, belle fraîcheur en bouche sur le fruit.

La cuvée Coup du Berger, se déguste parfaitement bien avec vos grillades, charcuteries ou fromages.

Température de service 15°C

