

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - BAROQUE



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

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

CEPAGES

60 % Syrah, 30% Cinsault, 10% Carignan

RECOLTE

Vendange manuelle.

Les rendements sont de 45 HL/ HA

VINIFICATION

Égrappage et foulage.

Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification.

ELEVAGE

En cuves inox et béton.

PRODUCTION

11 000 bouteilles

METS ET VINS

Vin léger sur le fruit. Belle acidité en bouche et gourmand.

La cuvée Baroque accompagnera particulièrement bien vos apéritifs ou plats en sauce, vos viandes rouges ainsi que vos fromages.

Température de service 15°C

