



# DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957

MINERVOIS

DOMAINE LA ROUVIOLE - BAROQUE

## TERROIR :

Sol argilo-calcaire et grès ; entre 100 et 200 mètres d'altitude.

## CEPAGES :

Cinsault, Syrah

Age moyen des vignes : 5 à 20 ans

## RECOLTE :

Manuelle.

Nous vendangeons à la main et récoltons les raisins à maturité moyenne. Les rendements sont de 50 HL.

## VINIFICATION :

Éraflage et vinification traditionnelle par cépage.

## ELEVAGE :

Cuvaison : une semaine. Fermentation en cuves inox.

Production : 6100 bouteilles

## METS ET VINS :

La cuvée Baroque, accompagnera particulièrement bien vos plats en sauce, vos viandes rouges ainsi que vos fromages. Tandis qu'un civet de lapin ou de lièvre, viendra sublimer le tout.

Température de service 15°C



DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957  
MINERVOIS