

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vin de France Roques 'N' Toque

2020

"– Robe violine brillante – Nez éclatant sur les fruits noirs (cassis, cerise, mûre…) et la violette – Bouche aromatique, généreuse, vive et pleine d'énergie"



Millésime

Le millésime 2020 se caractérise par sa précocité et une très belle expression aromatique. Elles ont débuté avec 7 à 10 jours d'avance par rapport au millésime précédent. Toutes les conditions étaient réunies pour la réussite de ce millésime : un automne particulièrement pluvieux assurant une recharge hydrique optimale, un hiver doux et sec et une période estivale marquée par des écarts de températures entre le jour et la nuit bénéfiques pour les baies. Résultat : des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent sur l'ensemble des appellations du Domaine.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes de Grenache et Syrah, cultiveés selon les normes de l'agriculture biologique, s'épanouissent sur deux parcelles ("Les Roques" et "Fontbonne") au sol argilo-limoneux, situées sur les communes de Sarrians et Vacqueyras.

Vinification

Vinification et élevage sans soufre ajouté, dans un style "primeur" : peu de remontage, fermentation courte et décuvage rapide pour conserver la pureté du fruit.

Accords & Service

En toute occasion ... pour un "afterwork" à l'improviste, pour refaire le monde entre amis, en cuisine sur le coin du plan de travail...
A déguster dès à présent ou dans l'année du millésime pour en savourer toute la gourmandise.
A servir entre 13° et 15°.