

**Gamme Rencontre**  
**Garrigue de la Roque 2017**  
Coteaux du Languedoc  
**APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE**



- **Cépages**

Syrah 80% Grenache 20%

- **Vignoble**

Cet assemblage élégant provient des plus belles vignes du domaine. Âgées de 25 ans, à flanc de coteaux, au cœur de la garrigue, elles bénéficient d'un ensoleillement optimum.

Le sol de terre rouge, couvert de roches calcaires concassées, offre à la vigne une régulation thermique naturelle incomparable, propice aux meilleures maturations.

Une conduite rigoureuse, associée à un rendement inférieur à 40 hl/ha, offre une récolte de grande qualité.

- **Vinification**

Notre cuvée est issue de vinification traditionnelle, suivie d'une longue cuvaison de 20 jours minimum, afin de préserver le fruité tout en développant structure et couleur. Suit enfin un élevage en cuve de 8 à 15 mois au cours duquel les tanins se fondent et les arômes se complexifient.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : Belle robe soutenue à fins liserés grenat.

Nez : Le bouquet s'ouvre sur des arômes fruités très doux, rappelant la liqueur de fruit des bois, le pruneau et la cerise bien mûre, tout en gardant une sensation fraîche de réglisse et de violette.

Bouche : harmonie entre le gras et la structure tannique fine et serrée, qui soutiendra sans faillir l'ampleur et la fraîcheur de la bouche. Vin de caractère, à l'accent méditerranéen

- **Accords mets et vins**

Accompagne les viandes rouges, les petits gibiers, les gratins et les fromages.

Prêt à boire, avec un potentiel de garde de 4 ou 5 ans.

A servir entre 16 et 18°.

**Causse – Freychet depuis 1804**

Arnaud Freychet – Vigneron