



ROCASTEL AOP PIC-SAINT-LOUP

Année après année, les vignerons de LA GRAVETTE ont souhaité élaborer une cuvée basée sur une sélection parcellaire représentant parfaitement leur terroir. Ces vignes sont situées proche de la combe de Verelargues, lieu de naissance et de fragmentation des gravettes depuis des milliers d'années. Dominant le vignoble, la chapelle, construite sur les ruines du « Castellas » et sur le massif rocailloux, surveille et protège les vignerons qui, en signe de reconnaissance, ont appelé cette cuvée ROCASTEL, fleuron de leur travail.



CÉPAGE(S)

60% Syrah, 40% Grenache

VIGNOBLE

Un terroir d'exception sur seulement 1,5 km² pour 150 ha de vigne plantée, au sud du massif de Coutach. C'est également ce massif qui s'est fragmenté il y a seulement quelques milliers d'années et a donné naissance au terroir unique et particulièrement homogène de La Gravette

TYPE DE SOL

Sol de gravette, unique en Languedoc (fragments calcaires grossiers issus du massif de Coutach associés à une argile rouge). Ce joyau pédologique est reconnu pour donner un vin très singulier (finesse des tanins et très aromatique)

VINIFICATION

Egrappage total, contrôle des températures tout au long de la fermentation, macération longue.

DÉGUSTATION

Belle couleur pourpre prononcée. Nez de « garrigues », poivre et réglisse. Bouche soyeuse avec une bonne intensité, des tanins élégant et une finale longue sur des notes de griottes.

ACCORDS

Vin très élégant à déguster à l'apéritif avec des toasts de Pélardon chauds. Il accompagnera ensuite une viande mijotée ou des fromages affinés.

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 14°C - 16°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans



MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872