



Création Originale Château Roquefort Saint Martin Corbières



Ligging + ondergrond

Tussen Narbonne en Perpignan bevindt zich Château Roquefort. Het is een zeer heuvelachtig gebied met een typische kalkgrond. Het domein is door de rotsachtige omgeving opgebouwd in terrasvorm, waardoor de wijngaarden ideaal gelegen zijn t.o.v. de zon.

Druiven

Carignan, Grenache noir, Syrah en Mourvèdre (de verhoudingen tss de druiven zijn quasi constant op 25%)

Vinificatie

Manuele oogst met nadien lange maceratie in de cuve om zo een maximum aan extractie te bekomen inzake kleur en tannines.

Houtlagering

Nieuwe techniek : om de houttoets niet te laten overheersen, maar toch een fijn accent te laten leggen, heeft men 30% van de cuve 8 maanden op eiken vat gelagerd, wat nadien een sublieme houttoets geeft.

Degustatie

Donker kersenrood van kleur. In de neus een mooi bouquet van rood fruit (kersen) en zwart bosfruit. Ook de geur van geroosterd brood (houttoets) komt na het walsen zeer fijn naar boven. In de mond een krachtige aanzet, een mooie volle wijn met middellange afdronk. Kan zeker 5 tot 6 jaar bewaard worden. Zeer zachte tannines.

Wijn en gerecht

Rood vlees, wild, tal van doorsmakende kazen,....