



PROVENZA – FRANCIA



CHÂTEAU DE ROQUEFORT

RAIMOND DE VILLENEUVE

a Roquefort la Bedoule

25 ha - 160.000 bt



correnti marine	humus	Grenache Noir	cemento
altitudine	ambiente selvaggio	Carignan	botti grandi
enclave rocciosa	tradizionale	biodinamica	integro
forte pendenza	vitigni autoctoni	vendemmia	naturale
vigneron giardiniere	Syrah	manualità	mineralità
ambiente naturale	Clairette	lunghe	essenzialità
360 metri	Cinsault	fermentazioni	energia
		inox	

● ROSÉ CORAIL 50^{anni}



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: argillo calcareo, pietroso con numerose componenti di silice. Esposizione ovest e nord-ovest. Altitudine 360/390 m.

Vitigno: Grenache Noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Clairette

Tipo d'impianto: Gobelet, Cordon de Royat e Guyot.

Estensione del vigneto: 24 ha (totali di tutta l'azienda) lavorati in biodinamica.

Età media del vigneto: tra 20 e 50 anni.

Densità media ceppi per ha: 5000

Produzione media per ettaro: 40 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%

IN CANTINA

Vinificazione: macerazioni pellicolare a bassa temperatura (6°) per una parte delle Grenache, Cinsault. Defecamento a freddo e fermentazione alcolica con lieviti naturali a temperatura controllata in contenitori di acciaio e cemento e quindi fermentazione malolattica parziale.

Solforosa totale (SO₂): ±50 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 84000.

CARATTERISTICHE

Vino rosato dal naso fruttato, marino e dalla bocca fruttata, minerale e fresca.

ABBINAMENTI

Caprese, insalate di piccoli crostacei etc.

● CÔTES-DE-PROVENCE "LES MÛRES" ROUGE 52^{anni}



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: argillo calcareo, pietroso con numerose componenti di silice. Esposizione ovest e nord-ovest. Altitudine 360/390 m.

Vitigno: Grenache Noir, Carignan, Syrah, Cinsault, Mourvedre, Cabernet Sauvignon e Franc

Tipo d'impianto: Gobelet, Cordon double.

Estensione del vigneto: 24 ha (totali di tutta l'azienda) lavorati in biodinamica.

Età media del vigneto: tra 25 e 52 anni.

Densità media ceppi per ha: 5000/6000.

Produzione media per ettaro: 40 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%, tra fine settembre ed inizio ottobre.

IN CANTINA

Vinificazione: macerazioni lunghe (4/5 settimane) e fermentazione in tini aperti di cemento con lieviti naturali al 100% e controllo della temperatura. Affinamento sulle fecce fini in tini di cemento (20%) e per la restante parte in botti da 40 hl e demi-muids per 11 mesi

Solforosa totale (SO₂): ±50 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 33400.

CARATTERISTICHE

Vino rosso franco, dal naso fruttato (ciliegia nera e prugna), dalla bocca nervosa e allo stesso tempo setosa e dal finale freschissimo

ABBINAMENTI

Agnello, capretto, pollame nobile.

