

## LAROCHE ROSÉ PAYS D'OC 2022

Un rosé gourmand et explosif.



### CÉPAGE(S)

Cinsault, Grenache, Syrah

### VIGNOBLE

Une sélection de terroirs dans le Languedoc Roussillon et notamment dans la Vallée de l'Orb qui est un lieu depuis longtemps modelé et cultivé au rythme changeant de ses paysages. La vigne y est la culture maîtresse depuis l'Antiquité, et les lignes des parcelles ont façonné les coteaux de la vallée, offrant des expositions variées propices à la culture d'une grande diversité de cépages. Réputée pour ses eaux de source, la vallée de l'Orb possède un microclimat qui permet une maturation complète des raisins sans rien perdre de fraîcheur. Les vins blancs sont fruités et nerveux, les rouges souples et denses.

### TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

### VINIFICATION

Les vendanges ont lieu de nuit et le raisin est placé au froid pour conserver la netteté des arômes. Pressurage léger suivi d'un débouillage statique au froid. S'ensuit 10 à 12 jours de fermentation à 12°C - 17°C en cuve inox. 4 mois d'élevage en cuve inox sont nécessaires pour l'élaboration de ce vin.

### RAPPORT DE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a été très précoce avec des records de température, cependant légèrement atténuée par la proximité de la mer. Pas de stress hydrique grâce aux pluies de printemps à l'exception des jeunes vignes qui ont été récoltées plus tôt le 12 août. La chute des acidités dès les premiers jours d'août ainsi que la dégustation des baies confirmant un grand potentiel aromatique sans aucune note végétale ont été décisifs pour déclencher la récolte. Ce faisant, les chardonnay de la plaine ont été vendangés en 7 jours entre le 16 et le 22 août, suivis par les Sauvignon, les Pinot Noir et les Chardonnay d'altitude du secteur de Limoux, notamment pour l'élaboration de notre cuvée Réserve. Les Chardonnay dont l'état sanitaire était parfait présentent un très beau potentiel, les Sauvignon sont très aromatiques et les Pinot Noir ont une belle présence en bouche et de jolies couleurs.

### DÉGUSTATION

Le Grenache, en grande majorité, apporte les arômes de fruits rouges sauvages et de pamplemousse. La Syrah donne de la vivacité, presque de la nervosité, ainsi qu'une belle trame épicée ; Et le Cinsault complète la palette aromatique avec des notes florales, assurant une jolie complexité à ce vin.

### ACCORDS

A déguster en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de poulet à la broche, de plats à base de tomate ou de fromage de chèvre.

### CONSEILS DE SERVICE

8-10°C

