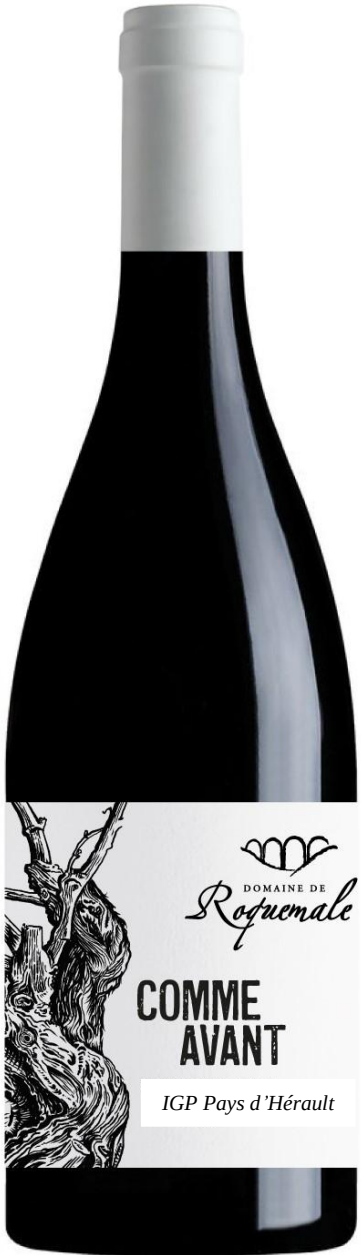

DOMAINE DE Roquemale

COMME AVANT 2024

Certifié AB ECOCERT

IGP Pays d'Hérault rouge

Terroir : Roquemale Villeveyrac, Sols argilo-calcaires très caillouteux et mines de bauxite

Travail de la vigne : taille en cordon et gobelet pour le carignan Ebourgeonnage au cœur de souche, travail du sol, amendements organiques, traitements uniquement à base de soufre et sulfate de cuivre .

Cépages : Aramon 75% et 25% Carignan .

Age des vignes : Jeunes vignes de 6 ANS.

Vinification : vinification parcellaire traditionnelle à basse température sans sulfitage avec une macération de 8 jours. Assemblage en décembre. Embouteillage février 2025.

Elevage : Le jeune Aramon a été élevé 6 mois en Amphore de 7hl en grés.

Quantité produite : 3000 bouteilles

Paramètres analyse: TAV 12.80-AT :3.11- SO2 Total 49- PH .3.53

Dégustation : Robe fushia légère. Original et frais, sur la la fleur de thym et la cerise. Bouche tonique et poudrée.

Accord mets et vin : Grillades, Charcuteries, Giulietta, Gratin de pâtes au fromage, Aubergines au parmesan.

DOMAINE DE ROQUEMALE – Valérie et Dominique IBANEZ
25 Route de Clermont - 34560 VILLEVEYRAC – France
Tel/Fax +33 4 67 78 24 10 – port 06 85 93 51 64 - e.mail : contact@roquemale.com
www.roquemale.com