



## LEMA 2022

AOC Grés de Montpellier

*Vin rouge biologique produit avec amour*

*Le millésime : Un été chaud, des vendanges historiquement précoces, des orages salvateurs fin Aout et en Septembre. Les équilibres sont bons, les fermentations se sont déroulées très vite !*

**Terroir :** Grés de Montpellier, sols rouges argilo-calcaire à forte pierrosité.

**Travail de la vigne :** taille courte en gobelet pour les Grenache et Cordon de Royat pour la Syrah, ébourgeonnage au cœur de souche si nécessaire, labours, traitements uniquement à base de sulfate et soufre, amendements organiques...

**Cépages :** Syrah 50%, Grenache 40% et 10% Cinsault.

**Age des vignes:** Syrah âgée de 38ans, Cinsault 40 ans et Grenache 43 ans.

**Vendange :** manuelle le matin seulement

**Vinification :** Parcelle et traditionnelle. Macération de 20 jours environs avec remontages réguliers pas de pigeages. Elevage de 18 mois en cuve et environ 30% d'élevage en fûts de plusieurs vins pendant 12 mois.

**Quantité produite :** 6800 bouteilles avec un potentiel de garde de 5 à 7 ans.

**Paramètres analyse :** TAV 14.36°-SO2 Total : 79 mg/L  
AT : 2.94– PH: 3.69

**Dégustation :** Robe légère, rubis. Registre frais et balsamique, sur le romarin, l'eucalyptus et la griotte.  
La bouche est élégante, aux tanins poudres avec de la sucrosité.

**Accords mets et vin :** Filet de veau gratiné au beaufort, Osso Bucco, Souris d'agneau....

**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](mailto:contact@roquemale.com)

[www.roquemale.com](http://www.roquemale.com)