



SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN

# Cuvée R Premium 2019

## IGP Pays d'Oc Rouge



**Cépages** : Cabernet-Sauvignon et Merlot, Syrah macération haut de gamme

**Nature du sol** : Argilo calcaire-Galets roulés



**Mode de sélection** : Sélection au terroir et parcellaire avant les vendanges.

**Vinification** : Vinification en grappes entières pour la syrah (macération carbonique de 30 jours) et vinification traditionnelle pour merlot et cabernet-sauvignon, pendant plus de vingt jours avec maîtrise des températures et pigeage.

**Rendements moyens** : 45 hl/hectare. Degré: 13 % vol

**Elevage et conditionnement** : Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille à la propriété en bouteille « Bourgogne » .



**Dégustation** : Très belle robe rouge grenat brillante. Nez intense de fruits mûrs. En bouche, attaque franche et bouche croquante et gourmande. La finale est harmonieuse et veloutée. C'est un profil de vin avant tout, festif et convivial.



### Récompenses :

Médaille d'OR (91/100) au guide GILBERT & GAILLARD dégustation année 2020

Médaille d'OR à la Sélection 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2020

Médaille d'ARGENT au concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 2020

Médaille d'ARGENT au concours SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS 2020

Médaille d'ARGENT au concours des VINALIES NATIONALES 2020

Médaille d'ARGENT au concours AWC Vienna 2020

89/100 au Guide des Vins DVE parution été 2020 – DIS VINS EDITIONS

Sélectionné par Andreas Larsson (Meilleur Sommelier du Monde en 2007) dans Tasted



*Vinifié par Alain Rogier Red Winemaker of the Year à l'International Wine Challenge 2015*