



MALE 2021

AOC Grés de Montpellier

Vin biologique certifié AB ECOCERT

Le millésime : De la fraîcheur ! Des vendanges qui débutent mi-Septembre pour les Syrah et des raisins sans stress hydrique !

Terroir : Grés de Montpellier, sols rouges argilo-calcaire à forte pierrosité abritant d'anciennes mines de bauxite.

Travail de la vigne : taille courte en gobelet pour les Grenache et Cordon de Royat pour les Syrah, ébourgeonnage au cœur de souche, labours légers début printemps, traitements uniquement à base de sulfate et soufre, amendements organiques et fumures animales...

Cépages : Syrah 90% et 10% Grenache.

Age des vignes : Syrah âgées de 38 ans et 332 ans et Grenache de 42 ans.

Vendange : manuelle le matin seulement

Vinification : Parcelle et traditionnelle avec un élevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins. Puis élevage en inox pour 6 mois avant embouteillage (juillet 2023)

Quantité produite : 4200 bouteilles avec un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

Paramètres analyse : TAV 13.96-SO2 Total : 47mg/L – AT : 3.05– PH: 3.78

Dégustation : La robe est pourpre, brillante. Joli nez sur des notes de zan, de garrigue, de menthol et de moka. La bouche est charnue et les tanins veloutés.

Accord mets et vin : Terrine de Gibier, Bœuf en croûte, magret, canard rôti...

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