



LES TERRASSES 2023

AOC Languedoc rouge

Vin biologique –Certifié AB ECOCERT

Les terrasses est le nom exact inscrits au cadastre : « les Terrasses de Roquemale » une partie de nos parcelles se trouvent en terrasses sur les bords d'un graben d'effondrement.

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

Travail de la vigne : taille en gobelet pour les Cinsault Carignan et Grenache et Cordon Royat pour Syrah . ébourgeonnage, labours et amendements organiques.

Cépages : 40% Cinsault, 30%Syrah, 20% Grenache et 10% Carignan

Age des vignes : Cinsault de 42 ans, Syrah 32ans, Grenache de 41ans et Carignan jeune vigne.

Vendanges et Vinification : Vendange manuelle, vinification à la parcelle, égrappage, léger foulage, macération d'environ 8 jours, remontages réguliers.

Elevage de 6 mois en cuve.

Paramètres analyse: Degré 13.95° -AT 3.04 - PH 3.68- So2 Total 59mg/L

Quantité produite : 6 000 bouteilles avec un potentiel de garde de 3/4 ans.

Dégustation : Robe lumineuse, nez de réglisse, griotte. Bouche gourmande et friande

Accord mets et vin : Les terrasses est un vin de terroir appétant qui accompagnera parfaitement tous vos plats : charcuterie, tapas, poulet basquaise, gardiane de taureau.....

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