

PAYS DES BOUCHES DU RHONE

« GUEULE DE LOUP » 2022

Château de Roquefort



Situation : Situé au pied du massif de la Sainte-Baume, à Roquefort-la-Bédoule, le vignoble niché à 380 mètres d'altitude jouit d'une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit, facteur favorable à la maturité lente des baies. Les influences maritimes régulatrices (Cassis est à 5 kilomètres) jouent également leur rôle.

Bourré d'énergie et toujours prêt à remettre en question les contraintes imposées par les décrets d'appellation, à la vigne comme en cave, Raymond de Villeneuve a longtemps opté pour une culture bio fondée sur le travail des sols. Il laisse sa place aujourd'hui à Margaux Gentile, maître de chai au talent certain, qui produit des blancs nuancés et fringants,

ainsi que des rouges au beau caractère méditerranéen. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Encépagement : Grenache 80%, Cinsault 10% et Cabernet-Sauvignon 10%

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Expositions nord-ouest pour conserver un maximum de fraîcheur.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce « Gueule de Loup » s'habille d'une robe rouge rubis étincelante aux reflets grenat. Son nez évoque avec subtilité et finesse des senteurs de fruits rouges où se mêlent la mûre, le cassis sur un fond de fraîcheur. La bouche s'évade sur un tactile juteux à la texture veloutée et soyeuse. Sa finale harmonieuse est rythmée par un registre épicé aux saveurs de zéa et de violette.



Accords : Viande grillée au barbecue, Poulet-Rôti aux herbes...