



COTES DE PROVENCE 2019

« Les Mûres »

Château de Roquefort



Situation : Raimond de Villeneuve a totalement relancé ce domaine familial. 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, Raimond de Villeneuve a depuis longtemps opté pour une culture bio fondée sur le travail des sols (certifié

Ecocert en 2014). Les blancs nuancés et fringants, ainsi que les rouges au frais et beau caractère méditerranéen, sont d'un excellent niveau. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Encépagement : Carignan, Grenache, Syrah avec un peu de Cinsault.

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Expositions nord-ouest pour conserver un maximum de fraîcheur.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : Entre 2022 et 2024.

Observations : Au premier abord, cette cuvée fruitée et gourmande présente des reflets violacés typiques des baies dont elle porte le nom.

Une bouteille qui s'ouvre donc naturellement sur le fruit, qui sent bon la garrigue : de la Provence en bouteille...

En bouche les mûres envahissent le palais, mais l'on découvre aussi des arômes de cerise, de pruneaux... C'est un vin authentique, plaisant et qui reflète le travail acharné d'un vigneron qui n'a plus à faire ses preuves. A consommer sans trop de modération ni de réflexion.



Accords : Côtelettes d'Agneau de Sisteron à l'ail noir, Antipasti d'aubergines grillées et mozzarella, cuisine vietnamienne comme le Pad Thai

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com