

Domaine La Rouviolle

AOP MINERVOIS - BAROQUE 2022



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

60% Cinsault et 40% Syrah

RECOLTE

Vendange manuelle à la caisse - Tri à la parcelle.

Les rendements sont de 45 HL / HA

VINIFICATION

Égrappage par vibration, passage des raisins sur une table de tri manuelle et foulage.

Vinification thermorégulée avec 25 jours de cuvaison.

ELEVAGE

En cuves inox et béton.

PRODUCTION

19 000 bouteilles

METS ET VINS

Vin léger sur le fruit, belle finesse en bouche.

La cuvée Baroque accompagnera plats en sauce, viandes rouges ainsi que vos fromages.

Température de service 18°C

