

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vin de France Roques 'N' Toque

2021

"– Robe violine brillante – Nez très ouvert et éclatant sur les fruits noirs notamment le cassis – Bouche tonique, généreuse et juteuse, à la finale qui réveille les papilles !"



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques: gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement; c'est donc sans grande surprise que les vendanges se sont révélées intensives, mobilisant les équipes à toute heure dans la course contre la montre face à Mère Nature. En particulier au Domaine de Longue Toque, où les nombreux passages pluvieux leur ont compliqué la tâche. Au final, on découvre un millésime 2021 d'une très belle qualité qui se caractérise par une palette aromatique généreuse et élégante et des structures solides.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes de Grenache et Syrah, cultiveés selon les normes de l'agriculture biologique, s'épanouissent sur deux parcelles ("Les Roques" et "Fontbonne") au sol argilo-limoneux, situées sur les communes de Sarrians et Vacqueyras.

Vinification

Vinification et élevage avec un très léger sulfitage cette année dans un style "primeur" : peu de remontage, fermentation courte et décuvage rapide pour conserver la pureté du fruit.

Accords & Service

En toute occasion ... pour un "afterwork" à l'improviste, pour refaire le monde entre amis, en cuisine sur le coin du plan de travail...
A déguster dès à présent ou dans l'année du millésime pour en savourer toute la gourmandise.
A servir entre 13° et 15°.