

MAS LA CHEVALIERE
L A R O C H E

ROSÉ 2020

LAROCHE PRÉSENTE LE NOUVEAU MILLÉSIME DE SON ROSÉ

Communiqué de Presse - Mars 2021

LAROCHE EN QUELQUES MOTS

Domaine emblématique à Chablis, Laroche s'est implanté dans le Languedoc dans les années 80. La Maison présente la nouvelle édition de sa cuvée Rosé en IGP Pays d'Oc. Ce vin est issu pour partie de son vignoble Roqua Blanca situé à Cazouls les Béziers à 250m d'altitude sur un terroir argilo-calcaires et pour autre partie de vignobles de partenaires vignerons essentiellement dans la Vallée de l'Orb.

LE MILLÉSIME 2020 EN QUELQUES MOTS

Les vendanges ont commencé fin août, soit une semaine en avance versus 2019. Le ramassage nocturne suivi d'un pressurage direct et rapide, réalisés assez tôt, permet d'obtenir une très jolie couleur, pâle avec des teintes de violette tout en conservant acidité, fraîcheur et un faible niveau d'alcool à 12%.

FRUITÉ GOURMAND 100% PLAISIR

Informations Pratiques :

Prix de vente conseillé : 9€

Points de vente : cavistes, restauration, boutique en ligne boutique.larochewines.com

Echantillons et visuels sur demande



Le millésime 2020 réunit tout ce qu'on peut attendre d'un rosé convivial 100% plaisir. C'est un vin gourmand, tendance et frais, à découvrir en apéritif, en accompagnement de salades et de grillades de viandes blanches, en famille et entre amis !

"Ce Rosé 2020 se base sur un assemblage de 60% de Grenache, de 25% de Syrah et de 15% de Cinsault. Le Grenache, en grande majorité, apporte les arômes de fruits rouges sauvages et de pamplemousse. La Syrah donne de la vivacité et la tonicité, ainsi qu'une belle trame épicée. Le Cinsault, récemment ajouté à notre assemblage, complète la palette aromatique avec des notes florales, assurant une jolie complexité à ce vin." précise Géraud Blanc, Responsable Vignes et Vins au Mas La Chevalière, Laroche.

Le nouveau millésime 2020 arrive en bouteille 100% émaillée, haute en couleurs, dans une démarche éco-responsable.