



# DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957

MINERVOIS

**DOMAINE LA ROUVIOLE - LE COUP DU BERGER**

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire et grès; vignoble plein sud entre 100 et 200 mètres d'altitude.

**CEPAGES :**

Cinsault 60 %, Carignan 40 %

**RECOLTE :**

maturité médiane des baies rendements de 70 HL.

**VINIFICATION :**

éraflage et foulage, méthode traditionnelle avant une cuvaison d'une semaine, pour préserver au maximum la fraîcheur et l'expression des raisins.

**ELEVAGE :**

en cuve béton et inox.

**METS ET VINS :**

La cuvée Coup du Berger, se déguste parfaitement bien avec des plats cuisinés, des plats en sauces ou bien des grillades.

Des légumes à la plancha assaisonnés mettront également en valeur ce vin d'une grande typicité.

Température de service 15°C



DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957  
MINERVOIS