



ROUGE GUEULE DE LOUP IGP des Bouches du Rhône



Terroir et rendements

Cirque argilo calcaire, caillouteux avec nombreuses inclusions de silex. Expositions en pentes moyennes et douces vers l'ouest et le nord-ouest...climat frais pour la Provence !

Altitude 360 à 390 m.

Cépages

Grenache Noir 80%, Cinsault 10%, Cabernet 10%. Vignes de 20 à 40 ans.

Vendange et vinification

Le but de notre Gueule de Loup est d'offrir, entre vins et millésimes, le vin de « comptoir », simple et digeste...à boire – en exprimant, bien sur, le caractère des rouges de Roquefort : fruit, fraîcheur et couleur...

Élevage & Production

Production de 275 hl, soit autour de 36 000 bouteilles et 260 magnums. Mise en bouteille en mai.

Dégustation

Belle robe grenat, nez aux notes de cerise...agréable vivacité en bouche, à boire sans soif !