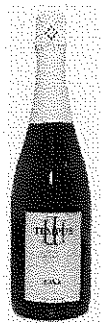
Tempus
DO Cava Brut (100% Macabeo Valencia)75cl



Générale

Torre Oria: *:Vers 1897 la famille Oria décide de déménager à Requena, une ville prospère à cause du commerce de soie. Ils demandent au fameux architecte José Donderis de Valence de construite un manoir dans la région de El Derramador, tout près de Requena et du siège actuel du vignoble. La famille s'y installe en 1903 et gère le domaine de là. Les légataires vendent la plupart des propriétés en 1954, y inclus Villa Iñigo, le domaine San José Palace, le siège actuel de Torre Oria. En 1981 5 couples deviennent propriétaires du domaine actuel : ensemble ils forment la coopérative 'La Solidaridad'. Plus tard, ils en changent le nom en Sociedad Cooperativa Torre Oria, en signe d'hommage à la famille Oria. Un des nouveaux membres est un oenologue, spécialiste de cava. Cela incite le groupe à produire du cava, avec au départ une production de 30.000 bouteilles. La société Natra achète les actions lors de l'expansion en 1991, et les vend à une famille d'investisseurs de Valence en 2011. Le but final :poursuivre les traditions d'antan tout en produisant des vins et cavas modernes et qualitatifs, adaptés aux goûts du consommateur.*

Région DO Cava

Cépage Macabeo (100%)

Viticulture & Vinification ()

Vinification Méthode traditionelle. Fermentation en cuve inox thermo-régulée (< 20°C). Seconde fermentation en bouteille

Elevage Environ 12 mois d'élevage en bouteille

Degustation & Mets

Vue Jaune paille pâle. Perlage fine et uniforme

Odeur Un nez harmonieux, frais et léger exprimant la fermentation en bouteille. Des notes florales et tons de pâtisserie et citron vert

Saveur Croustillant et frais en bouche. Une bonne acidité avec des arômes de citron vert, une touche d'amertume et fraîcheur de menthe

Vin& Mets Aigre: *Apéritif, carpaccio de saumon, fromage de chèvre, huîtres, poisson avec citron ou sauce moutarde*
L'apéritif par excellence! Accompagnera aussi les crustacés, poissons, pâtes et plats de riz.

Comment servir 4-6°C

Rocca Maura
Les Vignerons de Roquemaure

Indication Géographique Protégée Gard

Les P'tits Galets - Blanc

Assemblage
Il est essentiellement composé de Chardonnay, Viognier et de Sauvignon Blanc.

Terroir
Le sol est caillouteux argilo-calcaire.

Vinification
Pressurage direct, débourbage, vinification à basse température (16°C). Elevage sur lies fines.

Dégustation

- Robe : limpidité cristalline, couleur or pâle
- Nez : très expressif floral et fruité ; fleurs blanches, notes citronnées, poire, pamplemousse
- Bouche : attaque sur la rondeur et le gras, l'équilibre est harmonieux. Les agrumes décelés au nez sont bien présents

Accords mets/vins
A consommer de préférence en apéritif seul ou accompagné de liqueur de cassis ou de pêche, ou en entrée avec une salade niçoise.

Température de dégustation : 8-10°C.

Evolution
Appréciez ce vin sur sa jeunesse.

SCA ROCCA MAURA – 1 rue des vignerons – 30150 Roquemaure
Tél +33 (0)4 66 82 82 01 – Fax +33 (0)4 66 82 67 28
contact@roccamaura.com – www.roccamaura.com

LA BONNE ADRESSE

LA MARQUE

La Bonne Adresse est une gamme de vins célébrant la diversité des vins du Languedoc. Faciles à boire, délicieusement fruités et équilibrés, ils sont particulièrement à l'aise avec la cuisine de bistrot, les apéritifs entres amis et les recettes traditionnelles de nos terroirs.

TERROIR

Afin d'élaborer cet assemblage, notre œnologue a sélectionné des parcelles de Viognier et de Chardonnay plantées sur un plateau calcaire aux sols profonds, permettant une bonne irrigation. Ce terroir favorise l'expression aromatique de ces cépages blancs, alors que le climat Méditerranéen du Pays d'Oc permet une maturation optimale.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés et vinifiés séparément, tôt dans la saison. Dès leur arrivée en cave, les baies sont délicatement pressées et le jus clarifié pendant une journée, à basse température. La fermentation se déroule en cuves inox, entre 16 et 18°C, ce qui permet au vin de lentement révéler tout son potentiel aromatique. Le vin est ensuite élevé sur ses lies fines pendant 4 mois, avec des bâtonnages réguliers, avant d'être délicatement assemblé.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe se pare d'un or pur, profond et lumineux. Le nez révèle de délicieux arômes d'agrumes confits et de fruits à noyaux. Une note de fleurs blanches enveloppe le tout. Equilibré en bouche, le vin a une texture ample et crémeuse, soutenue par une rafraichissante acidité.

ACCORDS METS ET VINS

Savourez ce vin frais, en apéritif ou avec une salade d'été aux agrumes, une blanquette de veau, un risotto aux asperges ou encore une quiche Loraine.

IGP PAYS D'OC

60% CHARDONNAY
40% VIOGNIER

2019

LGI WINES
TRADITION & INNOVATION

Rocca Maura
Les Vignerons de Roquemaure

Côtes du Rhône

Cuvée « 1737 » - Rouge

*Au XVIII^me^ siècle, les vins voyageaient par bateau dans des tonneaux en chêne. Roquemaure était alors un important port sur le Rhône. Ces fûts étaient démontés une fois le vin arrivé à destination afin de prendre moins de place lors du transport retour. Malheureusement, les fûts n'ayant pas toujours la même taille d'une région à l'autre, il n'était pas toujours simple de les remonter. En **1737**, un Edit du Roi de France prescrit que tous les fûts de la Côte du Rhône destinés à la vente et au transport de ce vin doivent être marqués au feu par les lettres « CDR ». Une belle appellation naissait…*

Assemblage
Il est élaboré à partir de Grenache et de Syrah.

Terroir
Ce vin est cultivé sur trois sols différents : sous-sol argilo-calcaire, petits galets et cailloutis en surface. Le rendement maximum de l'appellation est de 54hl/ha.

Vinification
Fermentation pendant une semaine, puis macération pendant trois semaines environ afin d'extraire la matière ; contrôle strict des températures, remontages quotidiens. Elevage en barrique de 300L pendant 12 mois.

Dégustation

- Robe : soutenue rouge grenat aux reflets violines. Ce vin est limpide et dense et doté d'une belle brillance
- Nez : aromatique, profond et développe des odeurs de fruits noirs (mûre) et rouges (griotte), de torréfaction, d'épices. Après agitation, il s'ouvre sur des notes empyreumatiques, de vanille, de boisé fin
- Bouche : est pleine, étoffée, les tanins sont présents, enrobés, aux grains serrés et fins. L'alcool est généreux et le moelleux fondu. C'est un vin équilibré, plein

Accords mets/vins
Parfait accord avec un risotto au roquefort, une viande rouge en sauce ou accompagné d'un fromage fort tels qu'un Pélardon (chèvre originaire du Languedoc) ou un vieux comté.

Température de dégustation : 14-16°C

Evolution
Possibilité de le déguster dès maintenant et durant 5 ans.

SCA ROCCA MAURA – 1 rue des vignerons – 30150 Roquemaure
Tél +33 (0)4 66 82 82 01 – Fax +33 (0)4 66 82 67 28
contact@roccamaura.com – www.roccamaura.com

LA BONNE ADRESSE

LA MARQUE

La Bonne Adresse est une gamme de vins célébrant la diversité des vins du Languedoc. Faciles à boire, délicieusement fruités et équilibrés, ils sont particulièrement à l'aise avec la cuisine de bistrot, les apéritifs entres amis et les recettes traditionnelles de nos terroirs.

TERROIR

Les vignes de Syrah, de Granche et de Marselan qui composent cette cuvée ont été sélectionnées sur des terroirs rocailleux à faible rendement, situés à mi-chemin des contreforts de la montage Noire et des côtes Méditerranéennes. Une situation qui permet au vignoble de bénéficier d'un climat chaud et sec en journée, avec des nuits et des matins plus frais.

VINIFICATION

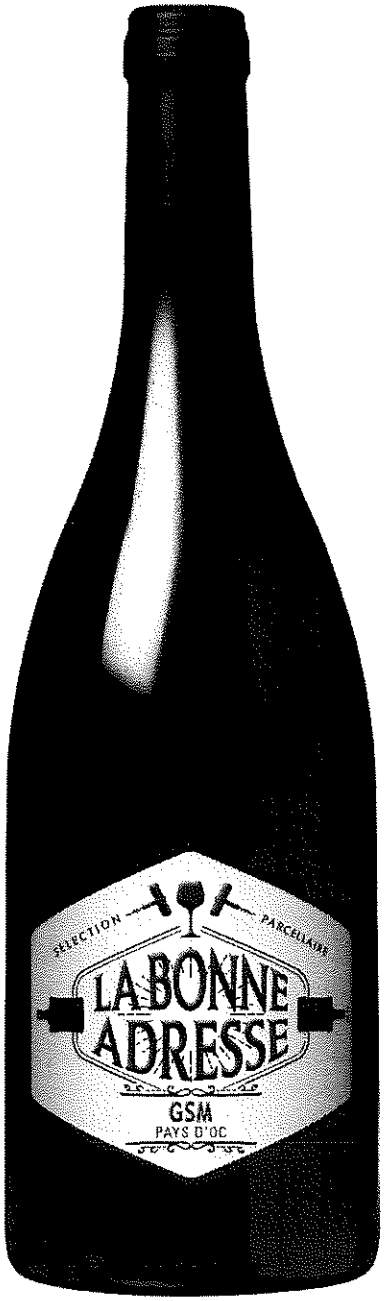
Les raisins sont vendangés et vinifiés séparément. Les baies sont particulièrement concentrées, grâce à un rendement limité (en moyenne 40hl/ha). Après un égrappage de la vendange, la macération se déroule pendant environ trois semaines, avec des remontages réguliers, afin d'extraire des tannins souples, une couleur intense et des arômes primaires frais et fruités. Seule la Syrah est élevée sous l'influence de chêne français pendant 5 mois, afin d'apporter une complexité supplémentaire à l'assemblage.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge grenat. Notes de fraises mûres et de framboises. Après quelques minutes, le nez révèle toute sa complexité : arômes de garrigue et pointe d'épices... La bouche est ample et les tannins sont soyeux.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster à température ambiante, avec des viandes grillées, des Lasagnes traditionnelles des tomates farcies, une ratatouille aux légumes du soleil...



IGP PAYS D'OC

30% GRENACHE
30% SYRAH
30% MARSELAN

2019

LGI WINES
TRADITION & INNOVATION