



## Château St Roch

Lirac

### Historique :

Vigneron depuis 1670, la famille Brunel originaire du Gard traverse le Rhône une nouvelle fois pour s'enraciner au Château St Roch en 1998 situé sur la commune de Roquemaure, en appellation Lirac.

Pendant près de 5 ans, la famille renouvelle les vignes, nourrit les terres et remodèle un vignoble de grande qualité. On réorganise également la cuverie en élevant une table de tri à l'entrée du chai, optimisant ainsi la vinification. Les raisins bénéficient des mêmes traitements qu'au Château de la Gardine privilégiant le fruit, et la concentration donnant ainsi à ce domaine tout le potentiel nécessaire à l'élaboration de grands vins. C'est ainsi que Le Château St Roch devient indispensable à la gamme de vins offrant des vins d'une grande finesse en blanc, rouge ou rosé, tous ont pour maître mot : plaisir et gourmandise...



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch – Lirac

Cuvée Tradition Lirac Rouge

Cépages : Mourvèdre, Syrah

Terroir :

Les vignes du Château Saint-Roch sont situées sur les coteaux du versant Ouest de la faille de Roquemaure. Elles sont protégées du vent par les monts de Saint-Géniès et bénéficient de l'influence du Rhône situé immédiatement derrière ces monts.

Vinification:

Vendanges manuelles avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Eraflage complet, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures.

Elevage en cuve et en barriques avec soutirages réguliers pendant 12 mois.

Caractéristiques :

- Belle robe profonde, brillante.
- Nez : bouquet fruité, petits fruits rouges, évoluant après 4 à 6 ans de garde sur des arômes plus complexes de cerises confites, et fruits à noyaux.
- Bouche : charpentée, généreuse, les tanins sont soyeux. Avec l'âge, ce vin s'affine pour devenir ample et charnu.

Conseils de dégustation :

Les viandes rouges, les mitonnés, toute la cuisine méridionale et fromages de haut goût.

Température de service 18°C.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch – Lirac

Cuvée Confidentielle Lirac Rouge

Cépages :

Un tiers Grenache, qui apporte son caractère rond et élégant ; un tiers Mourvèdre, pour sa structure tannique et ses parfums sauvages ; un tiers Syrah pour la fraîcheur de ses parfums.

Terroir :

Les parcelles produisant la Cuvée Confidentielle sont situées sur les coteaux silico-calcaire des monts de Saint Génès (300 mètres d'altitude). Certaines parcelles particulièrement bien exposées, plantées de vignes anciennes, produisent des raisins exceptionnellement beaux et concentrés.

Vinification :

Les raisins sont ramassés à la main et assemblés à la cuve lors du remplissage de celle-ci, avant le début de la fermentation. La vendange est régulièrement pigée. La macération dure 12 à 18 jours.

Elevage de 12 mois dans des barriques de chêne français, de différentes origines, mais toujours choisies pour leur caractère peu brûlé et ayant contenu 1 ou 2 vins.

Caractéristiques :

Nous obtenons un vin rouge riche de texture, sur des notes de fruits rouges, et cette pointe réglissée fraîche, si appréciée. Il procure un vif plaisir tout de suite.

Conseils de dégustation :

Il accompagnera avec bonheur les viandes mitonnées, les civets, les petits gibiers.

Peut-être conservé quatre à six ans.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch – Lirac

Cuvée Confidentielle Lirac Blanc

Cépages : 100% Clairette

Terroir : Certaines parcelles particulièrement bien exposées, plantées de vignes anciennes, produisent des raisins exceptionnellement beaux et concentrés.

Vinification :

Les raisins sont ramassés à la main et pressés directement à l'aide d'un presseur pneumatique. Les jus sont clarifiés au froid puis la fermentation se déroule en barriques de 225 et 350 litres. Après la fin de fermentation, les vins sont élevés sur lies jusqu'en mai avec bâtonnage régulier.

Caractéristiques :

Ce vin blanc développe de beaux arômes complexes d'agrumes, avec des notes rôties.

Conseils de dégustation :

Il sublimerait les viandes blanches, les volailles fermières, les poissons cuisinés, et fera merveille sur des plats à base d'œuf, brouillades de printemps, asperges à la flamande. 2 à 3 années de garde peuvent être envisagées.

Température de service : 12°C.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch – Lirac

Cuvée Tradition Lirac Blanc Sélection Bettane et Dessauve

Cépages : Grenache blanc 50%, Clairette 30%, Roussane :10%, Viognier :10%

Terroir : les vignes de cépages blancs sont plantées sur des parcelles aux sols pauvres, constituées d'éboulis calcaires.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri de la vendange.

Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée, en cuve inox et en barriques de 225 L.

Caractéristiques :

- La robe jaune pâle aux reflets verts présente beaucoup de brillance.
- Nez : fleurs blanches, fraîcheur et vivacité, connotation d'agrumes.
- Vif et nerveux, très aromatique, il présente une belle harmonie de rondeur et longueur en bouche.

Conseils de dégustation :

A l'apéritif et tout au long du repas sur des poissons à chair raffinée (papillotes aux petits légumes, poissons grillés), viandes blanches, volailles à la crème et fromages de chèvre.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch – Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Rouge

Cépages : Grenache noir : 70%, Syrah : 15%, Cinsault : 15%.

Vinification :

Eraflage, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures.

Elevage en cuve avec soutirage réguliers.

Caractéristiques :

- Robe grenat aux reflets violets, beaucoup de brillance.
- Nez : parfumé et droit les petits fruits rouges se marient à la réglisse. C'est une parfaite expression de son terroir.
- Bouche: savoureuse et charnue, avec une belle fraîcheur, finit sur la finesse.

Conseils de Dégustation :

Autour de 15°C sur les repas simples entre amis, les viandes grillées (saucisses, travers de porc, côte de bœuf, brochettes...), les poêlées de champignons, les fromages de haut goût.





## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch – Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Blanc

Cépages : Grenache blanc : 50%, Clairette : 20%, Roussanne : 10%, Viognier : 10%, Bourboulenc 10%.

Terroir :

Les vignes de cépages blancs sont plantées sur des parcelles aux sols pauvres, constituées d'éboulis calcaires.

Vinification :

Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée partiellement en cuve et en barriques.

Caractéristiques :

- Robe d'un jaune pâle aux reflets verts présente beaucoup de brillance.
- Nez : fleurs blanches, apporte de la vivacité.
- Bouche: vive et très aromatique.

Conseils de Dégustation :

A l'apéritif et tout au long du repas sur les poissons, les tapas, les viandes blanches, et volailles à la crème.

Température de service entre 8 et 10°C.



## FICHE TECHNIQUE

Domaine : Château St Roch - Lirac

Lirac Rosé

Cépages : Grenache : 40%, Cinsault : 30%, Syrah : 30%

Terroir :

Nous sommes dans une région de grande tradition de vins rosés. Les parcelles destinées à leur élaboration sont situées sur des sols légers, bien drainés, permettant au raisin de concentrer ses arômes qui se retrouveront dans le verre avec élégance et puissance.

Récolte :

Manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai.

Vinification :

Eraflage. Saignée de la cuve après quelques heures de macération. Fermentation alcoolique à basse température (18 - 20°C).

Caractéristiques :

- Robe d'un rose vif, le rosé du Château Saint-Roch séduit par sa brillance et son caractère de fraîcheur déjà évident au service.
- Nez : fleurs blanches, fruits exotiques, connotations d'agrumes.
- Bouche: un vin sec aux arômes de fruits gorgés de soleil, gourmand, ample et gras, grande persistance. Une fin de bouche tonique qui vous rappellera la saveur acidulée des bonbons de votre enfance.

Conseils de Dégustation :

Tapas et autres déjeuners improvisés sur la terrasse, viandes grillées, blanches, fromages.

Température de service entre 10 et 12°C.







---

Nos Châteaux