



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR



CHÂTEAU LES ROQUES

Côtes de Duras

ORIGINE - TERROIR

Le Château Les Roques est une propriété familiale implantée dans le Pays de Duras, l'une des premières régions viticoles à obtenir une AOC en 1937, et est exploitée avec passion et savoir-faire. Le Château est niché sur l'un des plus hauts points de la région de Duras (102m) et s'étend sur 11 hectares d'un seul tenant. Les vignes sont plantées majoritairement en Merlot sur un plateau de calcaire agenais et bénéficient d'une exposition idéale. Cette terre dure et rocailleuse, souvent qualifiée de 'rebelle' car difficile à travailler, produit des vins d'une typicité remarquable.

Un chai de vinification moderne permet de contrôler les températures et d'une petite cave de vieillissement de 80 fûts.

La pratique d'une viticulture respectueuse du milieu naturel vise à obtenir des vignes de qualité, et des vins généreux au caractère affirmé. Le Château Les Roques est ainsi certifié Agriculture Raisonnée.

CULTURE DE LA VIGNE

Travail des sols

Epamprage et effeuillage

VINIFICATION

Rendements limités

Extraction douce pour exalter les arômes de fruit

Vinification en cuve inox thermorégulée

CÉPAGES

94% Merlot

5% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet Franc.

DÉGUSTATION

La robe de Château Les Roques se pare d'un beau pourpre brillant et intense aux reflets violette. Son nez, de caractère, s'ouvre sur des fruits rouges bien mûrs couplés à des notes subtilement complexes de fruits noirs et d'épices. Sa bouche harmonieuse, à la fois équilibré et charnu, est soutenue par des tanins souples et se termine sur une finale longue et généreuse.

ACCORDS METS & VINS

Château Les Roques pourra être servi en accompagnement d'un poulet Piri-Piri au barbecue et ses quartiers de patates douces, une omelette au bacon, oignons jeunes et fromage de chèvre ou encore un confit d'oie à l'oseille.
Servir à 18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Or – Concours Gilbert & Gaillard 2017

2015 : Médaille d'Or – Concours de Paris 2016

Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2016

Médaille d'Argent – Concours de Macon 2016

2014 : Médaille d'Argent – Concours de Bordeaux 2015

2013 : Médaille d'Or – Concours de Paris 2014

Médaille d'Argent – Concours de Bordeaux 2014



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - www.maisonlestar.com