



Liste des vins 2018

Prix TTC valables jusqu'au 31 décembre 2018/ Tarifs professionnels nous consulter



Cuvée Château La Roque blanc 2016

AOC Languedoc

Blanc sec aux notes de pêche de vigne et d'herbes de garrigue sur un fond citronné. Se marie idéalement avec du poisson et des Coquilles Saint-Jacques.

13 €

Cépages : Marsanne 30%, rolle 30%, grenache blanc 25%, roussanne 15%



Cuvée Château La Roque rosé 2017

AOC Pic Saint Loup

Un vin "tout en fraîcheur" qui développe des arômes subtils de fraises et d'épices douces. Accompagnera parfaitement les viandes grillées, du poisson, de la charcuterie fine.

10 €

Cépages : Syrah 20%, Cinsault 30%, Mourvèdre 30% et Grenache 20%.



Cuvée Grenache rouge 2016

Vin de France

Nez charmeur aux arômes de petits fruits mûrs et épices douces. Agréable en apéritif, il accompagne bien vos grillades.

9 €

Cépages : 100% grenache



Cuvée Château La Roque rouge 2016

AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Nez généreux aux arômes de fruits rouges compotés. Accompagne parfaitement un tournedos, une viande rouge grillée.

13 €

Cépages : Grenache 50%, syrah 35%, mourvèdre 15%



Cuvée La Cupa rouge 2012

AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Explosion de fruits noirs avec de la mûre, de l'olive noire, des notes de cades et de genévriers. À déguster avec un gigot d'agneau ou des fromages affinés.

19 €

Cépages : Syrah 65 %, mourvèdre 35 %



Cuvée En garde ! rouge 2011

AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Vin rouge de garde par excellence, notes de poivre, de safran et de cacao. Accompagne des plats plus élaborés.

32.00 €

Cépages : Sélection de mourvèdre 85%, vieilles vignes de grenache 15%

Liste des vins 2018

Prix TTC valables jusqu'au 31 décembre 2018/ Tarifs professionnels nous consulter



Cuvée Château La Roque blanc 2016

AOC Languedoc

Blanc sec aux notes de pêche de vigne et d'herbes de garrigue sur un fond citronné. Se marie idéalement avec du poisson et des Coquilles Saint-Jacques.

13 €

Cépages : Marsanne 30%, rolle 30%, grenache blanc 25%, roussanne 15%



Cuvée Château La Roque rosé 2017

AOC Pic Saint Loup

Un vin "tout en fraîcheur" qui développe des arômes subtils de fraises et d'épices douces. Accompagnera parfaitement les viandes grillées, du poisson, de la charcuterie fine.

10 €

Cépages : Syrah 20%, Cinsault 30%, Mourvèdre 30% et Grenache 20%.



Cuvée Grenache rouge 2016

Vin de France

Nez charmeur aux arômes de petits fruits mûrs et épices douces. Agréable en apéritif, il accompagne bien vos grillades.

9 €

Cépages : 100% grenache



Cuvée Château La Roque rouge 2016

AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Nez généreux aux arômes de fruits rouges compotés. Accompagne parfaitement un tournedos, une viande rouge grillée.

13 €

Cépages : Grenache 50%, syrah 35%, mourvèdre 15%



Cuvée La Cupa rouge 2012

AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Explosion de fruits noirs avec de la mûre, de l'olive noire, des notes de cades et de genévriers. À déguster avec un gigot d'agneau ou des fromages affinés.

19 €

Cépages : Syrah 65 %, mourvèdre 35 %



Cuvée En garde ! rouge 2011

AOC Languedoc Pic Saint-Loup

Vin rouge de garde par excellence, notes de poivre, de safran et de cacao. Accompagne des plats plus élaborés.

32.00 €

Cépages : Sélection de mourvèdre 85%, vieilles vignes de grenache 15%



Situé sur la commune de Fontanès, à environ 20 kilomètres au nord de Montpellier, le domaine constitue un des fleurons de cette aire d'appellation célèbre. La propriété couvre 80 hectares d'un seul tenant, dont 32 hectares de vignes. Sur un terroir d'éboulis argilo-calcaire, le vignoble en terrasses, exposé sud/sud-est, forme un amphithéâtre composé de différentes parcelles insérées dans la garrigue. Le Château La Roque produit des vins qui sont issus de vignes cultivées en biodynamie depuis de nombreuses années.

Ouverture :

Caveau de dégustation est ouvert du
lundi au vendredi de 9h à 18h,
le samedi et le dimanche de 10h à 18h.

Accueil des groupes, visite du domaine
et initiation à la dégustation : sur
réservation

Château La Roque
2 chemin de Saint Mathieu
34270 Fontanès
Tél. 0467553447
contact@chateau-laroque.fr





Situé sur la commune de Fontanès, à environ 20 kilomètres au nord de Montpellier, le domaine constitue un des fleurons de cette aire d'appellation célèbre. La propriété couvre 80 hectares d'un seul tenant, dont 32 hectares de vignes. Sur un terroir d'éboulis argilo-calcaire, le vignoble en terrasses, exposé sud/sud-est, forme un amphithéâtre composé de différentes parcelles insérées dans la garrigue. Le Château La Roque produit des vins qui sont issus de vignes cultivées en biodynamie depuis de nombreuses années.

Ouverture :

Caveau de dégustation est ouvert du
lundi au vendredi de 9h à 18h,
le samedi et le dimanche de 10h à 18h.

Accueil des groupes, visite du domaine
et initiation à la dégustation : sur
réservation

Château La Roque
2 chemin de Saint Mathieu
34270 Fontanès
Tél. 0467553447
contact@chateau-laroque.fr

