



Producteur : Château Coupe Roses

SAQ (CCNP) : 914275

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 20.70 \$

Appellation : Minervois

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Château Coupe Roses

Géologie du sol : coteaux caillouteux, Calcaire blanc , Argilo calcaire

Superficie : 40 ha total

Encépagement : Syrah (70%), Grenache (20%) et Carignan (10%)

Élevage : barrique de 12 à 16 mois

Le domaine :

Ingénieure agronome de formation, Françoise Frissant gère avec brio cette exploitation familiale datant de 1614, dans le village de la Caunette, accompagnée de son mari, Pascal Frissant, de leur fille Sarah et son conjoint Mathias Paicheler, tous œnologues. Toute une histoire de famille unie par l'amour de la vigne et du vin!

Le nom du domaine vient de la Fabrique de Coupe Rose, à l'époque sans le s, alors que les ancêtres de Françoise façonnaient, entre le 17e et le 19e siècle, de jolies tuiles roses à partir d'argile pure riche en manganèse. Les fours de la tuilerie étaient sur le site de l'actuelle cave de vinification.

Comme la qualité du vin commence à la vigne, celles-ci sont travaillées en agriculture biologique. Les vignes reposent principalement sur de vastes plateaux argilocalcaires dont l'altitude permet aux raisins de mûrir lentement, en préservant acidité et saveur.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Apr 2021

Ce super domaine familial du Languedoc, dont les vins sont présents sur notre marché depuis belle lurette, ne déçoit jamais les attentes. Toujours fiables, les vins sont de belles expressions de leur terroir, La Caunette, où une forte présence calcaire les imprègne de beaucoup de fraîcheur. Assemblage de syrah et de grenache, avec un peu de carignan, Les Plots 2019 affichent une couleur violacée et un nez parfumé, aux accents de fruits rouges et noirs bien mûrs, de violette, de réglisse et d'épices douces. La bouche est riche, caressante et gouleyante à la fois, avec un fruit mûr et juteux, des notes poivrées et juste ce qu'il faut

de tanins fermes. Le tout est très fondu et fait preuve d'éclat et d'énergie. Parfait pour des grillades, des côtelettes d'agneau, une ratatouille.

http://plus.lapresse.ca/screens/e8c1f6f4-7def-4586-a17e-b479369a4c24__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Ce domaine est un classique à la SAQ depuis maintenant 20 ans. Le nez des Plots 2018 embaume les herbes de Provence et le fruit noir. La bouche est d'abord veloutée, puis dense et ponctuée de jolis amers, qui rappellent le cacao. Finale chaleureuse et rassasiante.

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Feb 2019

Le Languedoc et surtout le Minervois à produit en 2017 de très beaux rouges de bonne garde. Assemblage particulièrement réussi de syrah (70%), grenache (20%) et carignan (10%), ce rouge mûr et plein s'avère harmonieux et persistant à souhait. Son nez dégage des arômes de fruits des champs et d'épices douces. Excellent rapport-plaisir, ce cru bio accompagnera à merveille un bœuf braisé et légumes.

<https://lesconseillersduvin.ca/les-plots-2017-minervois-chateau-coupe-roses/>