

Camp del roc - Gôme 2007 - AOC Côtes du Roussillon



Cuvée
Gôme
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2007

[Commandez en ligne](#)

Camp del Roc est situé sur la commune de Montalba le Château, dans le nord ouest du département. Depuis 2003, **Philippe Botet** est installé sur ces terroirs d'altitudes et nous propose des vins d'une qualité extrêmement remarquable.

Terroir

Schistes et granit

Cépages

Lladoner pelut 50 %, Syrah 25 %, Mataro 25 %

Vinification

Récolte et tris manuels, egrappage et cuvaision en petites cuves béton. Fermentation thermo-réglée.

Dégustation

Robe très dense et concentrée avec un Nez complexe de fruits noirs, de tapenade et de garrigue. En Bouche il est d'une grande élégance, avec beaucoup de complexité, se mêlant entre cette texture soyeuse, concentrée mais équilibrée, et un fruit très bien marqué.

Consommation

Côte de boeuf grillée

Elevage

12 mois en fûts de chêne

Mot du caviste

Cette cuvée est issue d'une sélection des plus belles barriques du domaine, avec pour originalité le cépage Mataro (vieux frère catalan du Mourvèdre) qui par son austérité, apporte un supplément d'élégance à cette cuvée.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/491>