

Côtes du Rhône Rouge Cuvée 1737

Millésime 2008

Médaille d'Or Nîmes 2009



Assemblage : Elaboré à partir de Grenache (60%) et de Syrah.

Terroir : Sous-sol argilo-calcaire, petit galets et cailloutis en surface.

Vinification : Macération pendant 25 jours minimum pour extraire la matière, contrôle strict des températures, remontage ou délestage quotidien. Elevage de la Syrah en foudres et barriques d'un vin durant 12 mois.

Dégustation :

Robe : rouge sombre, reflets violacés

Nez : réglisse, vanille, fruits rouges

Bouche, l'attaque est ample, les tanins sont présents mais ils sont veloutés et soyeux. La texture est fine. C'est un vin équilibré de bout en bout de la dégustation, On pourrait le présenter en ces termes : fruité, dense et élégant.

Accord : pièce de bœuf sur le grill, en sauce. Température de service : 16°

Evolution idéal d'ici à fin 2014, à boire avant fin 2016.

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
www.vignerons-de-roquemaure.com