

Côtes du Rhône Rouge Cuvée 1737

millésime 2006

Médaille d'Or Mâcon



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

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

Vinification : Macération pendant 15 jours minimum pour extraire la matière, contrôle strict des températures, remontage ou délestage quotidien. Elevage de la Syrah en foudres et barriques durant 8 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 2009, à boire avant fin 2011.

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