

DOMAINE ROTIER

Les Gravels blanc sec 2020



Appellation	AOC Gaillac
Terroir	Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.
Assemblage	75% Len de l'El (ou Loin de l'Oeil), 25% Sauvignon
Conditions climatiques	En 2020, l'hiver doux a précédé un printemps ensoleillé au début, plus arrosé par la suite. La floraison a eu lieu fin mai par beau temps. Après une période pluvieuse début juin, l'été a été chaud et très sec. Les vendanges se sont donc déroulées dans d'excellentes conditions et avec un parfait état sanitaire entre le 26 août au 9 septembre.
Vinification	Les moûts ont fermenté à 18° C en cuve.
Élevage	En cuve, sur lies pendant plusieurs mois. L'embouteillage a eu lieu le 08 avril 2021.
Dégustation	C'est un vin aux arômes intenses de fruits à chair blanche (pêche, poire) de fruits exotiques et d'agrumes. Il est bien équilibré en bouche.
Accompagnement	Servi autour de 8°C, il fera un excellent apéritif et se mariera avec les entrées froides ou chaudes (charcuteries, quiches, soufflés au fromage, terrines de poissons), les fruits de mer, les poissons de rivière et les fromages de chèvres ou de brebis peu affinés.

