

DOMAINE ROTIER

Renaissance rouge 2012

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	35% Duras, 30% Braucol, 35% Syrah
Conditions climatiques	Après un hiver sec mais contrasté (février froid et mars doux et ensoleillé), le printemps 2012 a été relativement humide. Un mois de juillet beau et sec, quelques orages et la chaleur du mois d'août ont permis un bon développement des vignes. Les petites pluies en septembre n'ont pas affecté la maturation des raisins qui ont été récoltés entre le 19 septembre et le 8 octobre.
Vinification	Les cépages fermentent séparément à 28°C. La durée de cuvaison est de trois à cinq semaines, avec une micro oxygénation du vin sous marc pendant la phase de macération pour les meilleures cuves.
Élevage	Pendant un an en barriques de chêne français dont 15% de neuves. Le vin est entonné après assemblage. L'embouteillage a eu lieu les 16 et 17 juin 2014.
Dégustation	Dans sa jeunesse, le vin présente une couleur pourpre sombre, un nez de fruits (cassis, cerise,...) rehaussé d'une touche réglissée, épicée et poivrée, puis une bouche ample, aux tanins néanmoins bien présents qui précèdent une finale délicatement fruitée.
Accompagnement	Servi à 17/18°C, il se marie avec les volailles goûteuses, les gigots ou sautés d'agneau, les gibiers (lièvre, chevreuil, sanglier...) ainsi que les viandes rouges marinées. Son potentiel de garde est d'au moins 10 ans.
Mentions obtenues	Concours des Vins du Sud-Ouest Toulouse 2015 : argent Concours Amphore 2015 des Vins Biologiques : Or Wine enthusiast : 93 Guide Bettane : 14,5/20

