

DOMAINE ROTIER

Renaissance rouge 2015



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 Duras (40%), Syrah (30%) et Cabernet Sauvignon (30%).

Conditions climatiques En 2015, après un hiver relativement doux, un début de printemps arrosé, la sécheresse s'est installée jusqu'après la mi-juillet. La floraison s'est déroulée dans de très bonnes conditions laissant espérer une récolte généreuse. Quelques orages dans la deuxième partie de l'été ont permis une bonne hydratation des vignes et une maturation rapide des raisins. Les vendanges se sont déroulées du 5 septembre au 1er octobre dans d'excellentes conditions.

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 23 et 24 février 2017.

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 Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest 2017 à Toulouse

Wine Enthusiast : 93

Decanter WWA : 86 bronze

Concours Amphore des vins bios : Or