

Le Rouvre 2019

Le Rouvre est la sélection d'un terroir sur « les Chassis », situé à Pont de l'Isère, où se trouvent nos plus vieilles vignes (plus de 50 ans) sur un sol comportant beaucoup de galets roulés. Vin issu d'un cépage unique : la Syrah. La culture de la vigne est la même que pour notre cuvée traditionnelle : effeuillage, éclaircissement des grappes, vendange manuelle.



VINIFICATION

Pour la vinification, les vins sont égrappés à 100%, il n'y a pas de levurage. La phase de macération dure 4 semaines. Les pigeages sont peu usités, les remontages sont privilégiés, c'est une façon plus douce d'extraire. Les températures de vinification ne dépassent jamais les 28°C. Après décuaison, les vins sont entonnés à chaud en demi-muid, ils y font leur fermentation malolactique. Les bois sont principalement d'un et deux vins. Les vins sont soutirés au bout de 12 mois puis restent 3 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur : le vin présente des larmes colorées et dotées d'une belle présence dans le verre. La robe est limpide et éclatante.

Nez : la première sensation au nez est marquée par les fruits noirs compotés, comme la mûre et le cassis ainsi, que des arômes d'épices, tel que poivre noir et la muscade. C'est un nez élégant.

Bouche : la bouche est profonde et concentrée. Le vin prend sa place avec élégance sur des tanins présents, jeune et fin. La finale est rafraichissante et persistante.

ACCORDS

Ce vin demande une cuisine de caractère, de textures et de goût.

Exemple d'accord :

- Magret de canard rôti sur la peau, réduction de fruits rouges et butternut rôti.
- Souris d'agneau confite, aubergines au jus et ail en chemise. Jus réduit.
- Rouget Barbet de roche cuit sur la peau, roux de coco de Paimpol et copeaux de chorizo.

VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être bu dès aujourd'hui mais demande dans ce cas une ouverture 2 heures avant ou un passage en carafe avant le service. Il se gardera encore au minimum une dizaine d'années.

Merci à Christophe SANTOS, professeur de sommellerie au Lycée Hôtelier de l'Hermitage ainsi qu'à ses élèves.