

# Le Rouvre 2014

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 décuvaision, 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 :** Rouge rubis aux reflets violine

**Nez :** Élégant et puissant. Il s'ouvre sur une belle complexité d'arômes : cerise noire, cassis, note fumée et de poivre blanc.

**Bouche :** Bouche à la fois structurée et enveloppante. Des tannins présents, charnu et un ensemble gourmand de fruits et d'épices. Un vin d'un très bel équilibre et d'une bonne longueur en bouche.

## ACCORDS

Pigeonneau rôti, farce fine de châtaigne; Gigot d'Agneau rôti à l'ail et « piqué » aux anchois, Fromage crémeux et onctueux (chaource ou Brie de Meaux).

## VIEILLISSEMENT

Envisager un passage en carafe si vous souhaitez déguster ce vin aujourd'hui. Possibilité de garde entre 10 et 20 ans.

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