

Le Rouvre 2017

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 : belle couleur violette aux reflets roses. Il présente une belle robe et des larmes généreuses.

Nez : net et intense, il s'ouvre sur des notes de cassis et de mûres fraîches. Quelques pointes de poivre noirs et de cacao.

Bouche : la bouche est fraîche et gourmande. La structure tannique enveloppe la bouche et laisse entrevoir les arômes de fruits et d'épices décelés au nez. L'ensemble est très harmonieux.

ACCORDS

- Croustis d'Andouille de Guémené, "crème façon Tartare".
- Poularde fermière rôtie au jus, risotto de potimarron à l'estragon.
- Tartare de bonite, cerfeuil & huile d'olive, frite maison.
- Fromage de vache : Chaource affiné

VIEILLISSEMENT

Le caractère de ce vin montre une certaine structure qui évoluera jusqu'à 8 à 10 ans.

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