

# Le Rouvre 2021

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 :** robe violine aux reflets pourpres. Bel éclat dans le verre et belle matière, brillante et limpide.

**Nez :** le nez est ouvert et racé. Quelques notes de fruits noirs, de mûre juteuse et une pointe de girofle. Des touches d'épices, de poivre et une sensation presque mentholée. Très agréable.

**Bouche :** l'entrée en bouche est ample, généreuse et nappante. Les textures de milieu de bouche sont délicates et bâties sur des tanins denses, nombreux et veloutés. Nous retrouvons les arômes de fruits noirs bien mûrs et d'épices. La fin de bouche offre une aromatique florale et une longueur de 6 à 7 caudales. Un vin plein, équilibré et racé.

## ACCORDS

Ce vin demande des cuisines de caractère et de goût comme par exemple :

- un filet mignon de veau rôti au poêlon et quelques pointes d'asperges vertes sautées.
- Une côte de bœuf charolaise, épaisse et juteuse, simplement grillée. Accompagnée de quelques pommes de terre grenailles et d'un jus réduit.
- Des fromages généreux et de goût comme un Saint Nectaire affiné, un Brillat Savarin ou encore quelques copeaux d'une vieille mimolette.

## VIEILLISSEMENT

Ce vin peut être bu dès à présent après un passage en carafe ou dans les 10 prochaines années.

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