



CHATEAU
LA
ROLIERE
BRÉZÈME

BREZEME ROUGE
« CUVÉE MAURICE MARCHAL »

Millésime : 2012

Date vendanges : 1 au 8 octobre 2012

Mise en bouteille : mars 2014, 11.680 bouteilles



Vinification

- Cépage 100% Syrah
- Sélection des parcelles présentant le meilleur potentiel (expression et concentration des baies) ; les vignes sont âgées en moyenne de 30 ans
- Vendangé à la main, en caissettes
- 100 % égrappé
- Fermentation en cuve inox, macération plus longue de 3 semaines minimum en conservant une extraction douce, avec une température contrôlée pour préserver le fruit
- Elevage 65% en fûts de chêne, pendant 1 an
- Mise en bouteille au château – bouteilles allégées 75 cl (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl.
- Bouchon liège naturel 45x24

Dégustation

- Robe soutenue, limpide, reflets violacés
- Nez épice (poivre, muscade), torréfié, grillé, notes boisées. S'ouvre vers le fruit mur, et notes florales après agitation, puis finale truffe.
- Gras à l'attaque et ferme, tanins présents, enrobés par le gras. Vin structuré et frais. Très bon volume, bonne persistance. Finale fraîche, légèrement végétale (feuille de cassis)

Gastronomie

- Par sa longueur, son élégance et son originalité, ce vin agrmente de nombreux plats cuisinés relevés. Sa richesse aromatique et sa structure tannique accompagnent tout particulièrement l'agneau ou le canard grillé. A apprécier aussi sur des fromages bien affinés
- Il ne doit pas être servi trop chambré (à 16/18°C), et demande à être carafé 30 minutes avant le service pour s'ouvrir pleinement
- Alc : 12,97% vol

Garde

- A consommer sur le fruit dès à présent, il pourra aussi attendre 4 à 5 ans pour exprimer de nouveaux arômes

Distinction

- Médaille d'argent (prix d'excellence) au concours de œnologues de France « Vinalies 2014 »