



CHATEAU
LA
ROLIERE
BRÉZÈME

BREZEME ROUGE

CUVÉE « ONZE DE CŒUR » 2011

Millésime : 2011

Dates de vendanges : 21 septembre au 3 octobre 2011

Mise en bouteille : mars 2014 – 4997 bouteilles



Vinification

- Cépage **100% Syrah**
- Millésime **2011**
- **Sélection** des parcelles présentant le meilleur **potentiel** (expression et concentration des baies)
- **Vendangé à la main** en caissettes
- 100 % égrappé
- Fermentation majoritairement grâce à des levures indigènes, macération plus longue de 3 semaines minimum en conservant une extraction douce, avec une température contrôlée pour préserver le fruit
- Elevage en **fûts de chêne** âgés de trois vins, pendant deux ans
- 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** rouge soutenu, reflets violacés et bruns
- **Nez** intense, complexe : fruits macérés et confiturés (cerise, prune et note de figes) ; notes de cire, boisé, vanillé, santal, encens
- **Bouche** : Gras correct à l'attaque, bon volume, tanins fins et fondus puis assez présents et astringents en finale, bonne longueur, mur. Notes d'olives noires, d'orange amère et quinquina.

Gastronomie

- Ce vin peut agrémenter de nombreux plats cuisinés relevés, particulièrement les viandes en sauce, daubes, gibiers. A apprécier aussi sur des fromages bien affinés comme un camembert bien évolué !
- Il ne doit pas être servi trop chambré (à 16°/18°C), et à l'idéal, à carafier 30 minutes avant le service pour mieux s'exprimer
- Alc : 12.72% vol

Garde

- A consommer dès à présent, il pourra aussi attendre encore quelques années