



CHATEAU
LA
ROLIERE
BRÉZÈME

Brézème ROSE AOC Côtes du Rhône

Millésime : 2013

Date vendanges 8 au 21 octobre 2013

Mise en bouteille : mars 2014, 2716 bouteilles

Vinification

- Cépages : assemblage Syrah - Grenache
- Vendangé à la main en caissettes ; les raisins sont issus de vignes âgées en moyenne de 30 ans ou plus
- raisin 100 % égrappé
- Fermentation en cuves inox, température contrôlée pour préserver le fruit. Fermentation malolactique : oui
- Mise en bouteille au château : bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl.
- Bouchons liège naturel 45x24

Dégustation

- Rose grenadine assez soutenu, limpide aux reflets orangés
- Nez intense de fruits mûrs, cerise, cassis et coing. Note légèrement lactique et florale, évoluant vers des notes caramel, vanillé et brioché
- En bouche : gras et volume corrects à l'attaque ; bonne acidité, rond et pommadé. Finale élégante et douceureuse, fraîche sur le plan aromatique

Gastronomie

- Peut se servir en apéritif ou, selon vos goûts, en accompagnement d'une entrée, de crudités, de salades, d'un plat de poisson ou de fruits de mer, ou encore de grillades
- Servir frais (10-12°C)
- Alc : 12,97% vol

Garde

- Ce vin, bon à boire dès à présent, pourra aussi attendre deux ans

Sélection guides de vin :

Guide Gilbert&Gaillard 2015 : note 87/100 : « Robe rose brillant assez soutenu. Nez agréable de fruits rouges, fond épicé. Bouche veloutée, légère où la matière est lisse et délicate. Ensemble bien équilibré. On apprécie la finale légèrement épicée. A déguster sur des salades d'été améliorées. ».

