
Brézème rouge « SELECTION SYRAH » AOC Côtes du Rhône

Mise en bouteille : mars 2013, quantité : 6.300 bout.

Ce Brézème rouge est élaboré à partir du cépage Syrah. Très gouleyant, ce vin « facile à boire » peut être consommé dès à présent. Il accompagnera facilement tous types de plats à base de viandes, rôties ou en sauce.



Vinification

- encépagement 100% syrah, assemblage de millésimes antérieurs, élevés partiellement en barriques
- vinification en cuve inox, environ trois semaines, avec levures indigènes
- éraflé, macération longue (15 jours – 3 semaine)
- température contrôlée
- pressurage puis remis en cuve pour la fermentation malolactique
- élevage sur lies pendant tout l'hiver et soutirage au printemps
- mise en bouteille au domaine, bouteille verre format allégé 75 cl.
« Bourgogne caractère » 400 g. et bouchon liège naturel 45x24

Dégustation

- **Robe** rouge rubis, aux reflets bruns, limpide.
- **Nez** : net, ouvert et intense. Cerise et griotte, légèrement boisé, note cuir peu marquée. Cire d'abeille et poivre blanc
- **Bouche** : Gras correct, attaque franche et ferme, tanins assez présents, durs et fermes, mais fins. Bonne sucrosité, note réglissée en finale. Finale tanique mais élégante et non amère (tanins "fins")
Vin un peu évolué sur le plan aromatique, mais assez jeune en bouche, aux tanins qualitatifs.

Gastronomie

- Ce vin accompagne de nombreux plats à base de viandes rouges en sauce ou rôties (pintadeau de la Drôme), les fromages légers (Picodon).
- Aérer et à boire à température ambiante
- Alc : 12,8% vol

Garde

- A consommer dès à présent