
BREZEME ROUGE
AOC COTES-DU-RHONE

Millésime : 2012

Date vendanges : du 8 au 21 octobre 2012

Mise en bouteille : mars 2014 – 17.400 bouteilles



Vinification

- Cépage 100% Syrah
- Vendangé à la main en caissettes ; les raisins sont issus de vignes âgées en moyenne de 30 ans ou plus
- 100 % égrappé
- Fermentation en cuves inox et macération de deux semaines avec extraction douce, température contrôlée pour préserver le fruit. Elevage en cuve inox pendant 18 mois
- Mise en bouteille au château : bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl.
- Bouchons liège naturel 45x24

Dégustation

- Robe rouge soutenue, aux reflets violacés ; bonne limpidité
- Nez intense, ouverts, de fruits rouges mûrs, confiture de framboise, cassis et floral, frais et élégant. Torrefaction, poivré et note épicée légèrement santal ; complexe, frais et élégant.
- Souple et rond à l'attaque, bon volume. Tanins tendres, fondus et présents en finale. Bien équilibré, bonne fraîcheur en bouche, feuille de cassis puis réglisse après ouverture. Élégant et bonne longueur.

Gastronomie

- Par son expression fruitée et épicée, il accompagne de nombreux mets cuisinés, viandes rouges en sauce ou rôties (pintadeau de la Drôme), les fromages (Picodon). Nous le conseillons aussi sur des plats épicés et exotiques
- Son aération en carafe 30 minutes avant le service mettra encore plus en valeur sa complexité aromatique en enrobant les tanins. Il ne doit cependant pas être trop chambré (16°C).
- Alc : 13% vol

Garde

- A consommer dès à présent sur le fruit, il peut également se garder 5 à 6 ans et évoluera sur des arômes secondaires de fruits cuits (prunes, coings) et de cuir

Sélection guides de vin :

Guide « Gilbert & Gaillard » 2015 : note 86/100 : « *Robe rubis brillant, reflets grenat. Nez profond de violette, framboise sur fond poivré, réglissé et fumé. Attaque souple, matière lisse, bouche veloutée et fraîche. On aime la persistance des épices. Un vin gourmand à déguster sur viande rouge* ».