



cuvée
**Maurice
Marchal**

2014

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES-DU-RHÔNE

Château La Rolière Cuvée Maurice Marchal

Brézème Rouge AOC Côtes-du-Rhône

Millésime : 2014

Vendange du 25 septembre au 3 octobre 2014

Mise en bouteille en mars 2016

10 464 bouteilles

Vinification

- Cépages : 100 % Syrah
- Sélection des parcelles présentant le meilleur potentiel (expression et concentration des baies) ; 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 (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl.
- Bouchage liège naturel 45/24
- Alc : 13% vol

Dégustation

- Robe soutenue, limpide, reflets violacés
- Nez épicé (poivre, muscade), torréfié, grillé, notes boisées. S'ouvre vers des arômes de cassis, de vanille, voire même de réglisse
- Gras à l'attaque et ferme, tanins très souples, très bonne sucrosité ; Vin structuré et frais. Très bon volume, bonne persistance. Finale fraîche ; notes empyreumatiques de réglisse et de vanille

Gastronomie

- Par sa longueur, son élégance et son originalité, ce vin agrément 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

Garde

- A carafé avant de servir ; pourra aussi attendre 2 ou 3 ans

GFA du Domaine de la Rolière
26 250 Livron sur Drôme
France

Tél. : 04 75 61 60 04
Fax : 04 75 61 15 77

www.chateau-la-roliere.com