

Château La Rolière - Brézème

Cuvée Onze de Coeur

Notre Cuvée **Onze de Coeur**, sélection de notre cuvée la plus structurée, a fait l'objet d'un élevage de deux ans en fûts de chêne. Ce **Brézème** 2011, présente une complexité aromatique caractéristique de la **syrah**.

Ses notes de fruits mûrs, d'épices, de grillé, soutenues par des tanins fins, accompagneront à merveille daubes, gibiers et viandes en sauce.

Vinification

- AOC Côtes-du-Rhône, cépage **100% Syrah**
- Sélection des parcelles présentant le meilleur potentiel (expression et concentration des baies)
- Vendangé à la main en caissettes
- Elevage en fûts de chêne pendant deux ans
- Mise en bouteille au château

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 carafer 30 minutes avant le service pour mieux s'exprimer.

Garde

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

Sélection guides de vin

« Robe grenat. Nez expressif qui fait la part belle aux épices, fond de fruits rouges mûrs. Jolie bouche à la matière légère portée par la fraîcheur. Caractère épicé poivré qui persiste longtemps. Un Côtes du Rhône de caractère très parfumé » 86/100 *Guide Gilbert et Gaillard 2013*

Fiche technique détaillée

-  [Fiche 2013 Chateau la Roliere odc.pdf \(168.2 Ko\)](#)



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES-DU-RHÔNE