



2014

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES-DU-RHÔNE

Château La Roliere

Brézème Rouge AOC Côtes-du-Rhône

Millésime : 2014

Vendange du 25 septembre au 3 octobre 2014

Mise en bouteille en mars 2016

9 912 bouteilles

Vinification

- Cépages : 100 % Syrah
- Vendangé à la main en caissettes ; les raisins sont issus de vignes âgées en moyenne de 30 ans ou plus
- 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.
- Bouchage liège naturel 45/24
- Alc : 13% vol

Dégustation

- De robe rouge intense aux reflets violacés, il est limpide et d'une bonne brillance
- Avec un premier nez expressif, il peut être consommé dès à présent. Présentant un nez fruité et poivré, voire même avec quelques notes animales et de poivron vert, il offre des arômes complexes et soutenues.
- En bouche celui-ci est frais et présente des tanins fondus. D'un très bon équilibre il étonne par son volume ainsi que par sa sucrosité en fin de bouche qui laisse une finale persistante. Vin à la typicité marquée, il ne saura que ravir les incondtionnels de la syrah !

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).

Garde

- A consommer dès à présent sur le fruit, il peut également se garder 2 à 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