Château La Rolière - Brézème
Sélection Syrah

Ce **Brézème** rouge provient des vignes cultivées en coteaux dans l'enceinte même du Château La Rolière. Après un élevage prolongé, cet assemblage dévoile des arômes de fruits mûrs, d'épices, légèrement fumés, typiques du cépage **Syrah** et de nos coteaux.

Ce Brézème se révélera pleinement sur viandes en sauce ou rôties (pintadeau de la Drôme...).

Vinification

- AOC Côtes-du-Rhône
- Encépagement 100% syrah, élevés partiellement en barriques
- Mise en bouteille au château

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 amére (tanins "fins")

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

Garde

A consommer dès à présent.

Fiche technique détaillée

- Fiche 2014 Chateau la Roliere ss.pdf (169.3 Ko)

CHATEAU
LA
ROLIERE
BRÉZÈME

CHATEAU
LA
ROLIERE
BRÉZÈME
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES-DU-RHÔNE