



CHATEAU
LA
ROLIERE
BRÉZÈME

cuvée
Onze
de
cœur

2013

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CÔTES-DU-RHÔNE

Château La Roliere Cuvée Onze de Coeur

Brézème Rouge AOC Côtes-du-Rhône

Millésime : 2013

Vendange du 5 au 10 octobre 2013

Mise en bouteille en mars 2016

4 103 bouteilles

Vinification

- Cépage 100% Syrah
Sélection des parcelles présentant le meilleur potentiel (expression et concentration des baies)
- Vendangé à la main en caissettes
100 % égrappé
- Fermentation majoritairement grâce à des levures indigènes, macération plus longue de 3 semaines minimum en conservant une extraction douce, avec une température contrôlée pour préserver le fruit
- Elevage en fûts de chêne âgés de trois vins, pendant deux ans. 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 rouge soutenu, reflets violacés et bruns
- Au nez on a des notes marquées de cuir et de réglisse mais surtout animal,
- En bouche les notes empyreumatiques apparaissant au fur et à mesure sur une trame principale épicée qui laisse une excellente finale en bouche

Gastronomie

- Ce vin peut agrémente 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 carafier 30 minutes avant le service pour mieux s'exprimer
- Alc : 12.72% vol

Garde

- A carafier 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