



BIO

L'ÂME ROUGE

Domaine Rotier

Alain et Julien Rotier, Francis Marre

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-rotier

APPELLATION

AOC Gaillac

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

80 % Duras, 20 % Braucol

TERROIR

Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les cépages fermentent séparément en barriques neuves de 400 l à 26-28° C.

L'extraction se fait en douceur, grâce à des pigeages réguliers. La durée de macération est de quatre à cinq semaines.

En barriques de 400 l. (20 % neuves) pendant un an.

CARACTÉRISTIQUES

D'une couleur pourpre sombre, ce vin offre dans sa jeunesse des arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par des notes poivrées. La bouche est fruitée, charnue, fraîche et soyeuse, et se termine sur une très longue finale.

CONSEILS

Servi à 17/18°C, il se marie avec les volailles goûteuses, les gigots ou sautés d'agneau, les gibiers (lièvre, chevreuil, sanglier?) ainsi que les viandes rouges marinées.

Son potentiel de garde est d'au moins une quinzaine d'années.