



BIO

RENAISSANCE BLANC VENDANGES TARDIVES

Domaine Rotier

Alain et Julien Rotier, Francis Marre

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

APPELLATION

AOC Gaillac

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

100% Len de l'El (ou Loin de l'Oeil)

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 moûts fermentent en barriques de chêne pendant un à deux mois. La fermentation est arrêtée par le froid et par filtration pour éviter l'utilisation de doses trop importantes de soufre. Le vin obtenu conserve environ 190 g/l de sucres résiduels tempérés par une belle acidité.

En barriques de chêne et d'acacia (10% de neuves) pendant 10 mois.

CARACTÉRISTIQUES

C'est un vin très concentré, opulent et complexe, aux arômes d'abricot, de figues, de coings. Il est toujours bien équilibré, sans aucune lourdeur.

CONSEILS

Superbe en carafe, il se sert à 10-12°C. S'il fait merveille en dehors d'un repas, il accompagne également les escalopes de foie gras aux raisins ou aux figues, les fromages à pâte persillée, ainsi que les tartes et de nombreux desserts à base de fruits. Son potentiel de garde est supérieur à vingt ans.

Guide Hachette des vins 2024 : 1 étoile