



BIO

RENAISSANCE ROUGE

Domaine Rotier

Alain et Julien Rotier, Francis Marre

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

APPELLATION

AOC Gaillac

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Duras (30%), Syrah (25%), Braucol (35%), et Prunelart (10%).

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 à 28°C. La durée de cuvaison est de trois à cinq semaines.

Pendant un an en barriques de chêne français dont 15% de neuves.

Le vin est entonné après assemblage.

CARACTÉRISTIQUES

Dans sa jeunesse, le vin présente une couleur pourpre sombre, un nez de fruits (cassis, cerise,?) rehaussé d'une touche réglissée, épicée et poivrée, puis une bouche ample, aux tanins néanmoins bien présents qui précèdent une finale délicatement fruitée.

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 10 ans.