Domaine Rouaud "Têt Pourpre" rouge 2015

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Jérôme ROUAUD
Millésime: 2015
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Têt Pourpre
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ROUAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Rouaud "Têt Pourpre" rouge 2015

Le Point "spécial vin" (sept. 2018) : **dans le top 10 des notes octroyées à 142 vins** du Roussillon dégustés à l'aveugle par Olivier Bompas : 15,5-16/20. *Fruits noirs, bigarreau, juteux, charnu, bon équilibre, tanins fins, serrés, sapide.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La Cuvée Têt Pourpre, certifiée bio, est composée de 50% syrah et 50% carignan, provenant des plus vieilles vignes du domaine, avec un rendement minimaliste de 20hl / hectare pour une qualité optimale grâce à des raisins bien mûrs et concentrés.

Millésime 2015, récolte 100% manuelle mi-septembre, sur les parcelles du lieu-dit "Terra Ulls", sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés, quartz gneiss, et d'argiles rouges.

La vendange est manuelle et chaque cépage est vinifié séparément. Les raisins sont éraflés, la fermentation a lieu sous température contrôlée (20-25°C), puis la macération dure 3 semaines avec remontages quotidiens pour extraire en douceur la matière. Enfin le vin est élevé pendant 24 mois dans des demi-muids de chêne français.

Sols: argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés.

Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan noir, vieilles vignes, rendement 15 hl/ha.

Vendanges : récolte 100% manuelle mi-septembre. Production 4.000 bouteilles.

Vinification : raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée 20-25°C, macération de 23 jours avec des remontages quotidien suivant l'évolution de l'extraction fermentation malolactique effectuée. Sulfites : 57mg/l total, dont 17mg/l libre.

Dégustation : robe d'un pourpre profond, nez ouvert sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, les tanins sont soyeux, de la concentration, mais en finesse. Les tanins expressifs demandent à vieillir mais ses arômes de fruits acceptent de le goûter dès à présent. Des arômes fruités, d'épices, de poivre blanc, de garrigue, et une longue persistance. L'amplitude, la générosité et le velouté sont les principales caractéristiques de ce vin.

Garde : 5 à 10 ans.

Accord mets : les plus belles cuisines méditérranéennes ! A servir vers 16°, ouvert par avance ou carafé.

Description brève du produit :

Très beau millésime 2015. Cuvée syrah-carignan, déjà à la carte du second restaurant de Pierre Orsi (1 * Michelin à Lyon): Cazenove. **Dans le top 10 des 142 vins** du Roussillon dégustés à l'aveugle par Olivier Bompas pour Le Point "Spécial Vins" (sept 2018) : **15,5-16/20**.