

Domaine Rouaud "Essencia" rouge 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Jérôme ROUAUD

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Essencia

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ROUAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Rouaud "Essencia" rouge 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cultivé, vendangé, vinifié, élevé et mis en bouteille au domaine par Jérôme et Sophie Rouaud, vignerons à Pezilla la Rivière en Pyrénées Orientales.

Sur ces terrasses du quaternaire, où se mêlent cistes et gallets roulés, les vignes travaillées avec soin en agriculture biologique et des raisins cueillis à la main, à maturité optimum et vinifiés naturellement, sont la garantie d'une vraie expression, reflet du terroir, quintessence de cette sélection de mourvèdre et grenache noir, élevée en demi muids pour seulement 2000 bouteilles et 200 Magnums.

Vin de garde. Carafes ou déboucher à l'avance, servir vers 16°C seulement et pendant une dizaine d'années !

Terroir de schistes pulvérisés, toute l'essence du Mourvèdre.

Nature du sol : Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée

de la Têt, composé de galets roulés, gneiss, schistes, sur des argiles rouges.

Cépages : 80% Mourvèdre, 20% Grenache noir en Cordon de Royat et gobelet.
Rendement 20 hl/ha. A.O.P. Côtes du Roussillon Villages

Vendanges : Millésime 2016, récolte 100% manuelle mi-septembre. Vinification en cépages assemblés, avec une recherche de maturité optimale. Production d'environ 2.000 bouteilles. Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01.

Vinification : Vinification naturelle de raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée
20-25°C, macération douce de 18 jours avec des remontages quotidien, suivant l'évolution de l'extraction. Elevage en demi-muids de +5 ans durant 18 mois. TAV 14,5% - Sulfites : 42mg/l.

Dégustation : D'une jolie robe grenat, le nez s'exprime d'abord par des notes de fruits noirs très mûrs, puis évolue vers des notes de réglisse. Il offre l'équilibre d'une très belle maturité et d'une belle fraîcheur, lui donnant tout son relief. Tanins à la trame serrée, finale d'eucalyptus. A servir vers 17°

Description brève du produit :

La plus grande cuvée de garde du domaine, à majorité mourvèdre et grenache, produite uniquement dans les grands millésimes. A la carte du grand restaurant Pierre Orsi, étoilé Michelin à Lyon. Mais surtout un excellent rapport prix/plaisir !