

DOMAINE ROTIER

Les Gravels rosé 2015



Appellation	AOC Gaillac
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.
Assemblage	50% Brauocol, 50% Syrah
Conditions climatiques	En 2015, après un hiver relativement doux, un début de printemps arrosé, la sécheresse s'est installée jusqu'après la mi-juillet. La floraison s'est déroulée dans de très bonnes conditions laissant espérer une récolte généreuse. Quelques orages dans la deuxième partie de l'été ont permis une bonne hydratation des vignes et une maturation rapide des raisins. Les vendanges se sont déroulées les 9 et 18 septembre dans d'excellentes conditions.
Vinification	Les moûts ont fermenté à 18° C en cuve.
Élevage	En cuve, sur lies pendant quatre à six mois. L'embouteillage a été effectué le 4 février 2016.
Dégustation	C'est un vin aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise), complétés d'une pointe de fruits noirs et d'épices. Il est gouleyant et bien équilibré en bouche et sa finale se prolonge sur le fruit.
Accompagnement	Servi autour de 8°C, il fera un excellent apéritif et se mariera avec les entrées froides ou chaudes (charcuteries, quiches, soufflés au fromage) ainsi qu'avec les salades et les grillades de l'été.
Mentions obtenues	Wine Enthusiast : 87

