

DOMAINE ROTIER

Esquisse rouge 2016



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	85% Duras, 10% Syrah, 5% Braucoil
Conditions climatiques	L'année 2016 a connu un climat contrasté, avec un hiver très doux et pluvieux, suivi d'un printemps frais et humide. Juillet orageux a laissé la place à un mois d'août chaud et très sec. La charge en raisins sur les souches étant très importante, des vendanges en vert ont été nécessaires. Ce travail combiné a des beaux mois de septembre et d'octobre a permis d'obtenir des raisins de très bonne qualité qui ont été récoltés entre le 20 septembre et le 11 octobre.
Vinification	Les raisins ont été vinifiés en cuve sans ajout de soufre, à 25°C, pour exprimer au maximum leurs qualités aromatiques. Les cuvaisons ont duré quinze jours.
Élevage	Un élevage en cuve sans adjonction de soufre a permis de conserver tout le fruit des raisins. L'embouteillage, toujours sans ajout de sulfites, a eu lieu les 26 et 27 janvier 2017.
Dégustation	D'un beau rouge rubis, avec des nuances violines, ce vin frais et fruité offre des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fraîche, fruitée et gourmande : un plaisir de vin, à boire jeune!
Accompagnement	A boire entre amis et en toutes occasions ! Il exprimera tout son potentiel servi à 14-15°C, en apéritif ou par exemple sur des charcuteries, volailles, viandes blanches et grillades.

