

# DOMAINE ROTIER

## Renaissance rouge 2014



<b>Appellation</b>	AOC Gaillac
<b>Terroir</b>	Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.
<b>Assemblage</b>	Principalement Duras, Braucol et Prunelart.
<b>Conditions climatiques</b>	2014 fut une année humide et douce. Après un hiver très doux et pluvieux la fin du printemps a permis un bon développement des raisins. L'été maussade a heureusement été compensé par de très beaux mois de septembre et d'octobre permettant de récolter des raisins très fruités et bien équilibrés du 16 septembre au 10 octobre.
<b>Vinification</b>	Les cépages fermentent séparément à 28°C. La durée de cuvaison est de trois à cinq semaines, avec une micro oxygénation du vin sous marc pendant la phase de macération pour les meilleures cuves.
<b>Élevage</b>	Pendant un an en barriques de chêne français dont 15% de neuves. Le vin est entonné après assemblage. L'embouteillage a eu lieu les 24 et 25 mars 2016.
<b>Dégustation</b>	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.
<b>Accompagnement</b>	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.
<b>Mentions obtenues</b>	Concours des Vins de Gaillac 2016 : argent

