DOMAINE ROTIER

Renaissance blanc 75 cl Vendanges Tardives 2013

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	100% Len de l'El (ou Loin de l'Oeil)
Conditions climatiques	Année fraîche et humide, 2013 n'a pas été très favorable à la culture de la vigne. Les pluies et le temps froid du printemps ont provoqué une faible récolte. Les vendanges se sont déroulées entre le 3 et le 19 octobre, avec une alternance de très belles journées et de petites pluies. Ce temps contrasté a donné des raisins très fruités et a néanmoins permis une bonne concentration des moûts.
Vinification	Les moûts fermentent en barriques de chêne pendant un à deux mois. La fermentation est arrêtée par le froid et par filtration pour éviter l'utilisation de doses massives de soufre. Le vin obtenu conserve environ 145 g/l de sucre résiduel tempérés par une belle acidité.
Élevage	En barriques de chêne et d'acacia (15% de neuves) pendant 10 mois. L'embouteillage a été effectué le 12 septembre 2014.
Dégustation	C'est un vin très concentré, opulent et complexe, aux arômes d'abricot, de figues, de coings. Il est toujours bien équilibré, sans aucune lourdeur.
Accompagnement	Superbe en carafe, il se sert à 10-12°C. S'il fait merveille en dehors d'un repas, il accompagne également les escalopes de foie gras aux raisins ou aux figues, les fromages à pâte persillée, ainsi que les tartes et de nombreux desserts à base de fruits. Son potentiel de garde est largement supérieur à dix ans.
Mentions obtenues	Concours Général Paris 2015 : Or Concours des vins du Sud-Ouest Toulouse 2016 : Argent Wine enthusiast : 92

Domaine ROTIER
Petit Nareye - 81600 CADALEN – FRANCE
Tél : + 33 (0)563 41 75 14 - Fax : +33 (0)563 41 54 56
http://www.domaine-rotier.com – email : rotier.marre@domaine-rotier.com