

DOMAINE ROTIER

Les Gravels blanc doux 2017



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	80% Loin de l'Oeil, 20% Sauvignon
Conditions climatiques	L'année 2017 a connu un climat sec mais contrasté, avec un mois de janvier froid et sec suivi de deux mois arrosés, et d'un mois d'avril sec mais avec des gelées sur la fin, heureusement sans trop de dégâts sur les vignes. Juin, juillet et août ont également été secs, mais avec de petits orages permettant aux vignes de bien résister. Quelques vendanges en vert ont été nécessaires avant le début de la récolte. Tout cela a permis d'obtenir des raisins de très bonne qualité, ramassés entre le 28 septembre et le 05 octobre.
Vinification	Les moûts ont fermenté à 18° C en cuve. La fermentation a été stoppée par le froid et par filtration pour éviter l'emploi de doses trop importantes de soufre. Le vin obtenu conserve environ 90 g/l de sucre résiduel et offre un très bon équilibre.
Élevage	En cuve, avec des soutirages réguliers. L'embouteillage a été effectué le 29 août 2018.
Dégustation	C'est un vin au fruité intense où se mêlent fruits à chair blanche et agrumes. Il offre un très bon équilibre et une belle fraîcheur.
Accompagnement	A 8-10°C, il surprendra en apéritif et accompagnera sans faiblir foies gras et desserts à base de fruits. Très agréable dans sa jeunesse, il peut néanmoins vieillir une dizaine d'années avec élégance.
Mentions obtenues	Wine Enthusiast : 89 (Very Good. Often good value; well recommended)

