

DOMAINE ROTIER

Les Gravels rouge 2018



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	45% Duras, 25% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon
Conditions climatiques	L'année 2018 a connu un climat très contrasté : après un hiver pluvieux et un printemps orageux, un temps sec et chaud s'est installé et a perduré de la mi-juillet jusqu'en fin septembre. Si durant la phase de croissance végétative des raisins il a fallu être très vigilant dans les vignes pour lutter contre les maladies, l'été a permis une bonne maturation des raisins. Ils ont été récoltés dans d'excellentes conditions entre les 6 et 28 septembre.
Vinification	Les cépages fermentent séparément à 26-28°C. La durée de cuvaison est de trois à cinq semaines, avec une micro-oxygénation sous marc pendant la phase de macération pour les meilleures cuves.
Élevage	En cuve et en barriques anciennes pendant 20 mois. L'embouteillage a eu lieu les 8 et 9 juin 2020.
Dégustation	D'une couleur pourpre sombre, ce vin offre dans sa jeunesse des arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par des notes réglissées et poivrées. La bouche est ronde et fruitée, avec une pointe de fraîcheur et des tanins ronds et veloutés.
Accompagnement	Servi entre 16 et 18°C, il se marie harmonieusement avec la cuisine du Sud Ouest (magrets, confits, cassoulets...), les viandes rouges et les grillades. Son potentiel de garde est de 8 à 10 ans.
Mentions obtenues	Wine Enthusiast : 91