

DOMAINE ROTIER

Les Gravels rouge 2019



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, 20% Syrah, 15% Braucol, 15% Prunelart, 5% Cabernet Sauvignon
Conditions climatiques	L'année 2019 a connu un climat très contrasté : après un mois de janvier humide, février et mars ont été secs. La fraîcheur et l'humidité sont revenues du début avril à la mi-juin, pour passer sans transition à une chaleur caniculaire avec le début de l'été. Juillet anormalement arrosé a permis d'éviter la sécheresse qui a sévi ailleurs. L'été a donc permis une bonne maturation des raisins. Ils ont été récoltés dans d'excellentes conditions entre le 13 septembre et le 8 octobre.
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 4 et 5 mai 2021.
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.

