DOMAINE ROTIER

Esquisse blanc sec 2021

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	98% Len de l'El, 2% Sauvignon
Conditions climatiques	En 2021 un gel de printemps historique a réduit de 80 % la récolte de raisins blancs. La fin du printemps et l'été, relativement humides ont vu le développement de maladies qui ont pu être contenues grâce à un travail intense. Les vendanges manuelles ont eu lieu entre le 8 et le 17 septembre.
Vinification	Les raisins ont été vinifiés en cuve sans ajout de soufre, à 18/20°C, pour exprimer au maximum leurs qualités aromatiques.
Élevage	Un élevage en cuve sans adjonction de soufre a permis de conserver tout le fruit des raisins. L'embouteillage, toujours sans ajout de sulfites, a eu lieu le 20 janvier 2022.
Dégustation	D'un bel or pâle à reflets verts, ce vin frais, rond et fruité offre des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est fraîche, fruitée et gourmande : un plaisir de vin, à boire jeune !
Accompagnement	A boire à l'apéritif, sur des fruits de mer, des poissons et des entrées. Il se marie également à la charcuterie locale. Il exprimera tout son potentiel servi à 8/10°C.

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