

# DOMAINE ROTIER

## Renaissance rouge 2019



<b>Appellation</b>	AOC Gaillac
<b>Terroir</b>	Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.
<b>Assemblage</b>	Duras (30%), Syrah (35%), Braucol (25%), et Cabernet Sauvignon (10%).
<b>Conditions climatiques</b>	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 12 septembre et le 11 octobre.
<b>Vinification</b>	Les cépages fermentent séparément à 28°C. La durée de cuvaison est de trois à cinq semaines.
<b>Élevage</b>	Pendant un an en barriques de chêne français dont 15% de neuves. Le vin est entonné après assemblage. L'embouteillage a eu lieu les 28 et 29 juin 2021.
<b>Dégustation</b>	Dans sa jeunesse, le vin présente une couleur pourpre sombre, un nez de fruits (cassis, cerise,...) rehaussé d'une touche réglissée, épicée et poivrée, puis une bouche ample, aux tanins néanmoins bien présents qui précèdent une finale délicatement fruitée.
<b>Accompagnement</b>	Servi à 17/18°C, il se marie avec les volailles goûteuses, les gigots ou sautés d'agneau, les gibiers (lièvre, chevreuil, sanglier...) ainsi que les viandes rouges marinées. Son potentiel de garde est d'au moins 10 ans.
<b>Mentions obtenues</b>	Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest à Toulouse 2022. Médaille d'Argent au Concours des Vins de Gaillac 2022.

