DOMAINE ROTIER

Renaissance blanc 50 cl Vendanges Tardives 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	100% Len de l'El (ou Loin de l'Oeil)
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 les 25 et 26 octobre.
Vinification	Les moûts fermentent en barriques de chêne pendant un à deux mois. La fermentation est arrêtée par le froid et par filtration pour éviter l'utilisation de doses trop importantes de soufre. Le vin obtenu conserve environ 150 g/l de sucres résiduels tempérés par une belle acidité.
Élevage	En barriques de chêne et d'acacia (10% de neuves) pendant 10 mois. L'embouteillage a été effectué le 30 août 2019.
Dégustation	C'est un vin très concentré, opulent et complexe, aux arômes d'abricot, de figues, de coings. Il est toujours bien équilibré, sans aucune lourdeur.
Accompagnement	Superbe en carafe, il se sert à 10-12°C. S'il fait merveille en dehors d'un repas, il accompagne également les escalopes de foie gras aux raisins ou aux figues, les fromages à pâte persillée, ainsi que les tartes et de nombreux desserts à base de fruits. Son potentiel de garde est supérieur à vingt ans.
Mentions obtenues	Concours Général Agricole Paris 2020 : Or Concours des Vins de Gaillac 2021 : Or Guide Hachette des vins 2023 : 2 étoiles

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