

# Domaine Rouaud "Barbacane" 2015



Prix du produit :

**66,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Jérôme ROUAUD

Millésime: 2015

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Barbacane

**Description du produit :**

*En savoir plus sur le Domaine Rouaud en général.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

100% Grenache noir ! Cépage ancestral du Roussillon comme ces barbacanes de nos châteaux !

**Nature du sol :** Sols argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt, composé de galets roulés.

**Cépage :** 100% Grenache noir conduit en gobelet, rendement 30 hl/ha.

**Vendanges :** Millésime 2015, récolte 100% manuelle début septembre. Production 3.700 bouteilles. Vin Bio - Certifié Agriculture Biologique FR.BIO.01

**Vinification :** Raisins éraflés mais non foulés, fermentation sans maîtrise de température entre 30 à 40°, macération de 12 jours avec de légers remontages. Fermentation malolactique effectuée.

Très peu de sulfites : 36mg/l.

---

**Dégustation** : Le nez ouvert sur des notes de fruits rouge mûrs. En bouche, tanins croquants, arômes dans la continuité du nez, de cerise noire, avec une bonne persistance et finale ronde. Vin à boire dès aujourd'hui, et sur 2-3 ans.

**Accord mets** : Charcuterie, une viande grillée, un boeuf carotte, un lapin aux figues ... à servir rafraîchi vers 14°

**Description brève du produit :**

Notre coup de coeur du printemps 2016. Un grenache noir explosif de fruit grâce à un millésime exceptionnel très bien maîtrisé par Jérôme Rouaud, pourquoi ce vigneron reste-t-il inconnu ??? tant mieux pour nous... et vous !