

Domaine Rouaud "Têt Pourpre" rouge 2019



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Jérôme ROUAUD

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Têt Pourpre

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Très beau millésime 2019. Une des deux grandes cuvées de ce domaine confidentiel. Un savant assemblage de vieilles syrah et de vieux carignans aux mini rendements, qui nous fait autant craquer par son élégance que par son prix.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ROUAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Rouaud "Têt Pourpre" rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

La Cuvée Têt Pourpre, certifiée bio, est composée de 50% syrah et 50% carignan, provenant des plus vieilles vignes du domaine, avec un rendement minimaliste de 20hl / hectare pour une qualité optimale grâce à des raisins bien mûrs et concentrés.

Sols: argilo-caillouteux, terroir des anciennes terrasses (quaternaire) de la vallée de la Têt,

composé de galets roulés.

Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan noir, vieilles vignes, rendement 15 hl/ha.

Vendanges : récolte 100% manuelle mi-septembre. Production 4.000 bouteilles.

Vinification : raisins éraflés et foulés, fermentation à température contrôlée 20-25°C, macération de 23 jours avec des remontages quotidien suivant l'évolution de l'extraction fermentation malolactique effectuée. Sulfites : 57mg/l total, dont 17mg/l libre.

Dégustation : robe d'un pourpre profond, nez ouvert sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, les tanins sont soyeux, de la concentration, mais en finesse. Les tanins expressifs demandent à vieillir mais ses arômes de fruits acceptent de le goûter dès à présent. Des arômes fruités, d'épices, de poivre blanc, de garrigue, et une longue persistance. L'amplitude, la générosité et le velouté sont les principales caractéristiques de ce vin.

Garde : 5 à 10 ans.

Accord mets : les plus belles cuisines méditerranéennes ! A servir vers 16°, ouvert par avance ou carafé.