

# Domaine Rouaud "Têt Pourpre" rouge 2010



**Prix du produit :**

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Jérôme ROUAUD

Millésime: 2010

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Têt Pourpre

**Description du produit :**

Lire la présentation du **Domaine Rouaud** en général.

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Existe aussi en MAGNUMS: cliquez ici.**

**Présentation 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.

La vendange est manuelle et chaque cépage est vinifié séparément. Les raisins sont éraflés, la fermentation a lieu sous température contrôlée (20-25°C), puis la macération dure 3 semaines avec remontages quotidiens pour extraire en douceur la matière.

Enfin le vin est élevé pendant 24 mois dans des demi-muids de chêne français.

---

La mise en bouteille de ce 2010 a eu lieu au printemps 2013.

### **Fiche Technique rédigée par le domaine:**

**Nature du sol** 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.

### **Description brève du produit :**

Une découverte exceptionnelle lors d'une dégustation entre amis fin 2014: la cuvée confidentielle de vigneron trop discrets. Nous avons immédiatement encavé ce magnifique 2010 !