

# Domaine Rouaud "Rive Gauche" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**66,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Jérôme ROUAUD

Millésime: 2012

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Rive Gauche

**Description du produit :**

Lire les commentaires sur le **Le Domaine Rouaud** en général.

**Sur ce vin en particulier:**

La Cuvée Rive Gauche (8000 bouteilles produites seulement), certifiée **vin bio**, est composée de 70% syrah et 30% grenache noir, provenant des vignes situées sur la rive gauche de la Têt, avec un rendement minimaliste de 25hl / hectare pour une qualité optimale grâce à des raisins bien mûrs et concentrés. Le terroir est argilo-caillouteux, provenant des anciennes terrasses du quaternaire de la vallée de la Têt ("galets roulés").

La vendange est manuelle et chaque cépage est vinifié séparément. Les raisins sont éraflés et partiellement foulés. 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. Elevage en cuve (moins d'un an) jusqu'à la mise en bouteilles, réalisée avec un strict minimum de sulfites.

Ce vin est vinifié et extrait en douceur pour une dégustation dès sa jeunesse. N'étant pas destiné à une très longue garde, le bouchon "diam" est utilisé: son traitement breveté permet de garantir

---

à 100% que le vin ne sera pas bouchonné.

**Commentaires de dégustation des propriétaires:**

Robe grenat intense, nez complexe marqué par des arômes de petits fruits rouges, bourgeons de cassis. Bouche concentrée, tanins présents sans excès, arômes dans la continuité du nez.

Bouche épicée, avec une bonne persistance. Belle finale sur des tanins au grain fin. A carafes 2 heures avant dégustation et servir vers 15°C avec une viande grillée ou un tajine d'agneau.

Garde 3 ans environ à partir de la mise en bouteilles (mi-2013).

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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

**Cépage:** 70% Syrah, 30% Grenache noir, rendement 25 hl/ha.

**Vendanges:** Millésime 2010, récolte 100% manuelle, début septembre. Production 8.000 bouteilles.

**Vinification:** Raisins égrappés et partiellement foulés, fermentation en cuve à température contrôlée.

**Fermentation:** malolactique faite. Alc : 13,3 %vol. Mis en bouteille mai 2013 (2012). Sulfites : 40mg/l total, dont 15mg/l libre.

---

**Description brève du produit :**

La cuvée haut de gamme est baptisée "Têt Pourpre", d'après la rivière Têt qui coule en contrebas des vignes. Cette cuvée "Rive Gauche", plus accessible, s'en inspire aussi... Très belle découverte !