

Château La Rolière - Brézème

Rosé

Issu de l'assemblage de vieux Grenache et Syrah, ce Brézème provient des vignes cultivées au sein même de l'enceinte du Château La Rolière. Ce rosé se révèle puissant, les arômes de fruits murs sont soutenus par une bouche ample et onctueuse.

À déguster frais, il peut accompagner dès l'apéritif tout votre repas.

Vinification

- AOP Côtes du Rhône, assemblage **50% Syrah, 50% Grenache**
- Vendangé à la main en caissettes ; les raisins sont issus de vignes âgées en moyenne de 30 ans ou plus
- Mise en bouteille au château

Dégustation

- Avec une couleur groseille soutenu, brillant et limpide ce rosé offre un nez équilibré avec des arômes de fruits rouges et une bonne acidité.
- Très plaisant en bouche, il se révèle léger et rafraichissant sans aucune lourdeur. Celui-ci est rond et présente un certain volume en bouche avec une finale fraîche.

Gastronomie

- Peut se servir en apéritif ou, selon vos goûts, en accompagnement d'une entrée, de crudités, de salades, d'un plat de poisson ou de fruits de mer, ou encore de grillades
- Servir frais (10-12°C)

Garde

Ce vin, bon à boire dès à présent, pourra aussi attendre deux ans

Sélection guides de vin

« Robe rose cuivré. Nez timide, fruits rouges et épices après aération, de fruits rouges, fond épicé. Attaque douce, bouche souple, veloutée, concentrée. Matière tendre, lisse. Les arômes sont là. Finale très épicée. A réserver sur des entrées estivales. » *Gilbert & Gaillard*

« Goûtez le CDR Brézème rosé 2012, Grenache et de Syrah, mêlant richesse et souplesse, de bouche fruitée, d'un très bel équilibre, à prévoir sur un poulet sauté aux nouilles chinoises » *Guide Dussert-Gerber*

Fiche technique détaillée

-

 [Fiche 2015 Chateau la Roliere rose.pdf \(166.0 Ko\)](#)

Boutique en ligne



- www.lesgrappes.com/vignerons/u/chateau-la-roliere/vins

Photos





2019 CHÂTEAU LA ROLIÈRE
CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Issu de l'assemblage de vieux **grenache** et **syrah** du domaine, ce **Brézème rosé** est obtenu par la méthode traditionnelle du pressurage direct. Celui-ci étonne par sa fraîcheur et par sa minéralité. Vif, il révèle des arômes de groseilles et de mûres.
Il sera idéal pour accompagner vos moments festifs
Servir frais à 8 - 10 °C

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU PAR
LE GFA DU DOMAINE DE LA ROLIÈRE
F-26250 LIVRON-SUR-DRÔME
WWW.CHATEAU-LA-ROLIERE.COM

Alc. 14% vol.
750 mL

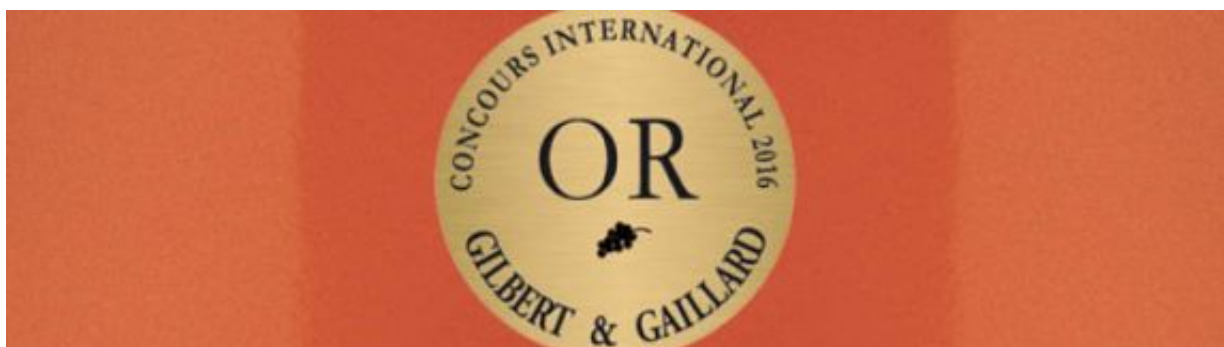
PRODUIT DE FRANCE
3 548680 021368





Le carnet du vigneron

[84/100 pour le Brézème rosé 2016](#)



le : 21-05-2017 *par* : Ambroise (commentaires : 0)

Note : 84/100 Château La Rolière | Brézème - 2015 Vin rosé - Côtes du Rhône A.O.C. Robe orangé. Nez

attirant de groseille, fraise, notes...

[En savoir plus... 84/100 pour le Brézème rosé 2016](#)