



Château La Roliere

Brézème Rouge AOC Côtes-du-Rhône

Millésime : 2015

Vendange du 22 septembre 2015

Mise en bouteille en mars 2016

3 726 bouteilles

Vinification

- Cépages : assemblage Grenache (85%) - Syrah (15%)
- Vendangé à la main en caissettes ; les raisins sont issus de vignes âgées en moyenne de 30 ans ou plus
- raisin 100 % égrappé
- Fermentation en cuves inox, température contrôlée pour préserver le fruit. Fermentation malolactique : oui
- Mise en bouteille au château
- Bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl.
- Bouchage liège naturel 45/24
- Alc : 13% vol

Dégustation

- Avec une couleur saumon clair, soutenue, et une robe brillante et limpide, ce rosé offre un nez équilibré avec des arômes de fruits frais et de bonbons anglais.
- Très plaisant en bouche, il se révèle rond et rafraichissant. Il 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 très frais (10-12°C)

Garde

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

GFA du Domaine de la Rolière
26 250 Livron sur Drôme
France

Tél. : 04 75 61 60 04
Fax : 04 75 61 15 77

www.chateau-la-roliere.com