

Château La Rolière - Brézème

Rouge

Ce **Brézème** rouge provient des vignes cultivées en coteaux dans l'enceinte même du Château de La Rolière. De cépage **Syrah**, ce vin gouleyant exprime un fruité élégant avec une finale épicée et fumée typique de nos Brézème.

Il accompagnera vos repas gourmands de viandes en sauce ou rôties (pintadeau de la Drôme...).

Vinification

- AOC Côtes-du-Rhône, cépage **100% Syrah**
- 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

- De robe rouge intense aux reflets violacés, il est limpide et d'une bonne brillance
- Avec un premier nez expressif, il peut être consommé dès à présent. Présentant un nez fruité et poivré, voire même avec quelques notes animales et réglissées, il offre des arômes complexes et soutenues.
- En bouche celui-ci est racé et présente des tanins fermes typiques de la syrah. D'un très bon équilibre il étonne par son volume ainsi que par sa sucrosité en fin de bouche qui laisse une finale persistante. Vin à la typicité marquée, il ne saura que ravir les incondtionnels de la syrah !

Gastronomie

- Par son expression fruitée et épicée, il accompagne de nombreux mets cuisinés, viandes rouges en sauce ou rôties (pintadeau de la Drôme), les fromages (Picodon). Nous le conseillons aussi sur des plats épicés et exotiques
- Son aération en carafe 30 minutes avant le service mettra encore plus en valeur sa complexité aromatique en enrobant les tanins. Il ne doit cependant pas être trop chambré (16°C).

Garde

A consommer dès à présent sur le fruit, il peut également se garder 5 à 6 ans et évoluera sur des arômes secondaires de fruits cuits (prunes, coings) et de cuir

Médailles et guides des vins

"Robe grenat soutenu, reflets violines. Nez intense, fruits à noyau, violette, framboise, épices. Bouche souple, soyeuse, fraîche. Belle palette aromatique. Ensemble équilibré et puissant. Finale épicée persistante. On l'appréciera sur une viande rouge." *OR - 86/100 Gilbert & Gaillard*

« Délicieuse cuvée de pure Syrah issue de terroirs de galets et de graves. Avec une vinification d'une vendange entièrement égrappée, les notes de violette et de poivre blanc dominant au nez. La bouche est tout autant parfumée, longue et déjà fondue. A boire dans l'année ! » *Guide des meilleurs vins à moins de 20€ 2013 (Revue des vins de France)*

Fiche technique détaillée

-  [Fiche 2014 Chateau la Roliere rouge.pdf \(169.3 Ko\)](#)

Boutique en ligne



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

Photos

-



.



.



Le carnet du vigneron

[84/100 pour le Brézème rouge 2016](#)



le : 22-05-2018 par : Ambroise (commentaires : 0)

Note : 84/100 Château La Rolière | Brézème - 2016 Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C. Robe concentrée, rubis jeune. Nez chaleureux, aux accents...

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

[80/100 pour le Brézème rouge 2015](#)



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

Note : 80/100 Château La Rolière | Brézème - 2015 Vin rouge - Côtes du Rhône A.O.C. Robe grenat foncé. Nez attirant de fruits rouges matures,...

[En savoir plus... 80/100 pour le Brézème rouge 2015](#)