

Château La Rolière - Brézème

Sélection Viognier

Ce **Brézème** blanc est élaboré après une courte macération puis élevé sur lies au Château La Rolière. Il dévoile l'ampleur et la finesse aromatique du cépage **Viognier** (fleurs, pêche blanche).

Appréciez-le frais en apéritif, sur viande blanche, Picodon ou autres idées gourmandes !

Vinification

- AOC Côtes-du-Rhône
- 100% cépage Viognier, âge des vignes : 15 ans
- Vendanges manuelles en caissettes
- Mise en bouteille au château

Dégustation

- Robe jaune pâle, reflets verts, limpide
- Nez intense, fruité, et très élégant, frais, fruits blancs, pêche, poire, noyau d'abricot et violette
- En bouche ce vin est souple et rond, équilibré, avec une acidité fondue. Bonne persistance

Gastronomie

- Il peut se consommer en apéritif ou au cours d'un repas servi sur des plats cuisinés (saumon ou thon rôtis, viandes blanches en sauce, tajine au coing, amandes...). Selon vos goûts, appréciez également son onctuosité avec des fromages (Picodon) ou encore une pâtisserie, un fondant au chocolat.
- Servir frais mais non glacé (10°C) pour apprécier le fruit du Viognier

Garde

A boire sur le fruit dans les 2 ans ou sur des arômes de miel et de fruits secs au-delà.

Sélection guides de vin

« Le Brézème blanc Sélection Viognier 2010, pur Viognier, est charmeur par sa rondeur, tout en subtilité, où s'entremêlent des nuances persistantes de fruits mûrs et de chèvrefeuille » *Guide « Dussert-Gerber » 2013*

Fiche technique détaillée

-

 [Fiche 2015 Chateau la Roliere viognier.pdf \(164.8 Ko\)](#)

