



Château La Rolière Sélection Viognier

Brézème Blanc AOC Côtes-du-Rhône

Millésime : 2015

Vendange du 29 août 2015

Mise en bouteille en mars 2016

1 908 bouteilles

Vinification

- Cépages : 100 % Viognier
- Vendangé à la main en caissettes ; les raisins sont issus de vignes âgées en moyenne de 15 ans
- Pressurage après macération pelliculaire
- Fermentation à température contrôlée, en cuves inox.
- Fermentation malolactique : oui
- Roussanne et Marsanne vinifiées puis élevées sur lies fines
- Mise en bouteille au château
- Bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl.
- Bouchage liège naturel 45/24
- Alc : 13% vol

Dégustation

- Robe jaune pâle aux reflets citrines limpide
- Nez intense de bonbon anglais
- En bouche ce vin est souple et rond, équilibré, avec une bonne acidité. Bonne persistance aromatique et frais

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

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