



CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME

ONZE DE CŒUR

100 % syrah

Âges des vignes : 50 ans

Rendement : 38 hl/ha

Terroir : alluvions du Rhône aux dominantes limono-sableux, légèrement argileux, recouverts de galets roulés avec une exposition sud, sud-ouest.

Vinification et élevage : vendanges éraflées, fermenté en cuve inox avec égrappage partiel et macération longue. Elevage sous bois de chêne français pendant 24 mois.

Dégustation : A la robe rubis aux reflets tuilés, ce Brézème avec son nez intense de notes de caramel, de fleurs d'oranger et de pruneaux nous offre en bouche un vin complexe aux tanins fondu et à la finale persistante.

Potentiel de garde élevé

Servir à 16 - 17°C



DOMAINE DE LA ROLIÈRE
605 chemin de La Rolière
26250 Livron-sur-Drôme, France

contact@chateau-la-roliere.com
Tél. : +33 (0)4 75 61 60 04
www.chateau-la-roliere.com

