



CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME

R

100 % Syrah

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 en demi-muids de bois de chêne français pendant 12 mois. Production limitée de bouteilles

Dégustation : A la robe rubis brillante, ce Brézème a un nez complexe de notes fruitées et pimentées à la fois. En bouche, ce vin complexe au boisé très fin étonne à la fois par sa grande élégance et sa puissance et confirme tout son potentiel aromatique sur une 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

