

ROLLIER DE LA MARTINETTE ROUGE 2020



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —



Un vin de plaisir à boire sur sa jeunesse.

Assemblage de cépages typiques du sud de la France, pour exprimer au mieux l'esthétisme des vins de notre région. L'esprit de Rollier rouge est de préserver la rondeur et le croquant pour un maximum de fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

Cépages : Syrah 45 % / Cinsaut 45 % /
Mourvèdre 10 %

Degré d'alcool : 14 %

Les raisins sont récoltés en vendange manuelle et soigneusement triés à la vigne. Ils subissent une macération pré-fermentaire à froid avant la fermentation alcoolique en cuve inox afin de préserver la fraîcheur du fruité. S'ensuit un élevage léger de 9 mois en cuve avant la mise en bouteille.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

D'un rouge profond, Rollier rouge se présente avec un nez ouvert sur des notes de fruits noirs : mûre, myrtille, agrémentées de touches florales comme la violette. L'attaque en bouche est souple et gourmande, les tannins croquants sont typiques des vins jeunes de notre domaine.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin s'accompagne parfaitement de grillades au barbecue ou à la plancha, de chili con carne ou de pièces de boucherie.

