

Côtes du Rhône 2023

« Sans Soufre Ajouté »

Domaine des Roches Fortes



Situation : Jean-Luc Brunel travaille avec sa compagne Hélène une vingtaine d'hectares sur Vaison la Romaine (Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village). Le vignoble est exclusivement situé en coteaux, dans une zone où la vigne côtoie la pinède et la garrigue, apportant ainsi une biodiversité bienvenue mais parfois difficile à gérer... L'omniprésence de la roche est à l'origine du nom du domaine.

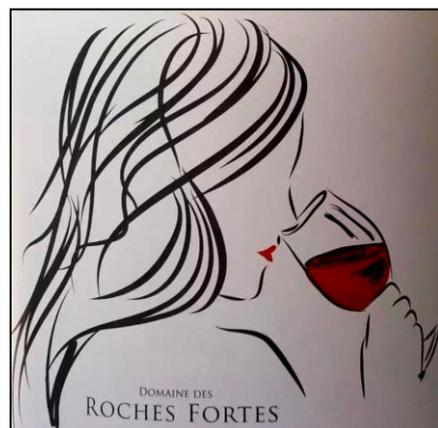
Encépagement : 90% Grenache et 10% Syrah. Vinification sans sulfites ajoutés.

Terroir : Calcaire

Température de Service : 14-15° C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez, offre une belle intensité aromatique de fruits mûrs (cerise, mûre) et de pruneaux cuits. L'ensemble se mêle aux notes florales et minérales. Cette élégance olfactive se retrouve dans une bouche sphérique qui évolue sur une matière riche et concentrée aux tannins mûrs et suaves. L'expression aromatique est dominée par un fruité franc aux saveurs de cerise burlat, de cassis et de mûre. L'équilibre est harmonieux avec une minéralité sous-jacente qui renforce la perception d'élégance du vin.



Quelques accords gourmands : Pigeonneau rosé aux cèpes, Souris d'Agneau confite au romarin ...