



Le Rouvre



VINIFICATION

Les vinifications sont naturelles et sans intrants. Les raisins sont égrappés puis nous faisons seulement des remontages qui sont une façon plus douce d'extraire. Les températures sont, elles aussi, mesurées 20 à 28°C maximum. La macération dure 4 semaines. Les vins sont ensuite entonnés en demi-muid (600L) où ils y font la fermentation malolactique. Les vins évoluent ensuite un an en demi muids puis se reposent 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe : Ce vin arbore une robe rubis aux reflets violets, d'une belle intensité. Brillante et limpide, elle révèle une matière colorante puissante. Les larmes sont épaisses, lentes et peu nombreuses, témoignant d'une belle concentration.

Nez : Un nez net et intense, offrant des arômes de pierre à fusil et des notes fumées. À l'aération, les arômes se précisent et dévoilent des fruits noirs tels que la myrtille et le cassis, accompagnés d'un caractère méditerranéen souligné par l'olive noire.

Bouche : L'attaque est vive et énergique. Le milieu de bouche est structuré, ample et généreux. Les tanins sont veloutés et soyeux, apportant de la rondeur à l'ensemble. L'aromatique en bouche rappelle le nez avec des fruits noirs en dominance. La finale est fraîche, caressante et longue avec une belle persistance aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Ce Crozes-Hermitage racé et élégant s'accordera parfaitement avec : Tartare de bœuf au couteau, câpres, échalotes, pignons de pin et copeaux de parmesan Filet de bœuf grillé, poêlée de cèpes et purée fine de vitelottes Pigeonneau rôti sur le coffre, jus légèrement cacaoté et cassiolette de salsifis truffés

VINIFICATION

Vinification is natural and input-free. The grapes are destemmed, then only pumped over, which is a gentler way of extracting. Temperatures are also measured at 20-28°C maximum. Maceration lasts 4 weeks. The wines are transferred to demi-muid (600L) for malolactic fermentation. The wines then mature for a year in demi-muids, before resting for 6 months in vats before bottling.

TASTING NOTES

Appearance: This wine has a ruby robe with violet reflections, of beautiful intensity. Bright and clear, it reveals a powerful coloring matter. The tears are thick, slow, and sparse, indicating good concentration.

Nose: A clean and intense nose, offering gunflint and smoky notes. Upon aeration, aromas become more defined, revealing black fruits such as blueberry and blackcurrant, accompanied by a Mediterranean character highlighted by black olive.

Palate: The attack is lively and energetic. The mid-palate is structured, ample, and generous. The tannins are velvety and silky, bringing roundness to the whole. The aromatic profile echoes the nose, dominated by black fruits. The finish is fresh, caressing, and long, with beautiful aromatic persistence.

FOOD & WINE PAIRINGS

This distinguished and elegant Crozes-Hermitage pairs perfectly with:

Hand-cut beef tartare with capers, shallots, pine nuts, and Parmesan shavings. Grilled beef tenderloin, sautéed porcini mushrooms, and fine purple potato purée. Roasted squab, lightly cocoa-infused jus, and truffled salsify casserole. Farmhouse Saint-Nectaire cheese, chestnut bread, and crushed hazelnuts.