

La Réserve - Côtes du Rhône Rouge 2005



La Réserve en Côtes du Rhône a été élaboré pour la première fois sur le millésime 2001. La qualité reconnue du millésime 2005 nous a donc permis d'élaborer cette cuvée une nouvelle fois.

Fidèle à son aînée, la Réserve en Châteauneuf-du-Pape, cette cuvée reprend un assemblage de cépages composé de 87% de grenache situé sur des sables, à l'intérieur du Clos et de 13% de mourvèdre situés également sur des sables.

La vendange a été effectuée mi-septembre, les cépages ont été vinifiés ensemble en cuves tronconiques. Macération sur 34 jours, avec contrôle régulier des températures, remontages, délestages et pigeages. L'élevage en foudres de 3 ans a ensuite été effectué sur une durée de 18 mois.

Ce vin accompagne le sanglier à la broche, les brochettes de grives, salmis de palombes, rables de lapin aux pruneaux.

Ce vin présente une belle robe à la couleur violine éclatante aux reflets brillants. On découvre un nez discret, emprunt d'arômes de tabac froid basalte associé au zan, pain d'épice....

Sa bouche est superbement onctueuse, avec beaucoup de finesse et de complexité où se mélangent les arômes de fruits frais et les compotes de cerise, fraise et myrtille.