



ROLLIER ROUGE 2024

Un mélange de fruits et de légèreté délivrant un vin tout en gourmandise.

13%
75 cl
Service 13°C

VIGNE & VIN

Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

Cépages

Syrah 66% - Cinsault 34%

Vinification & élevage

Encuvage en grappe entière des syrah, fermentation alcoolique et macération pendant 7 jours en cuve tulipe béton. Egrappage des Cinsault et pressurage direct avant fermentation.

Mets & vins

Grillades au barbecue - Plateau de charcuterie fine.
Gouda aux truffes - Salade de fruits rouges.



QUALITÉS SENSORIELLES

Bouquet



Palais

Intensité
Puissance aromatique



Complexité
Richesse aromatique



Équilibre
Harmonie des saveurs



Caractère
Intensité des saveurs



Longueur
Persistance aromatique

