

# Côtes du Rhône 2021

## « Sans Soufre Ajouté »

### Domaine des Roches Fortes



**Situation :** Jean-Luc Brunel travaille avec sa compagne Hélène une propriété d'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, pruneau cuit, mêlées aux notes florales et minérales. Cette élégance olfactive se retrouve en bouche avec de la rondeur. Belle ampleur sur une matière riche et concentrée qui met en avant des tanins mûrs et suaves. L'expression aromatique est dominée par un fruité franc aux saveurs de cerise burlat, cassis et 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 ...

