

DOMAINE ROTIER

Renaissance blanc 50 cl Vendanges Tardives 2014

Appellation	AOC Gaillac
Terroir	Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.
Assemblage	100% Len de l'El (ou Loin de l'Oeil)
Conditions climatiques	2014 fut une année humide et douce. Après un hiver très doux et pluvieux la fin du printemps a permis un bon développement des raisins. L'été maussade a heureusement été compensé par de très beaux mois de septembre et d'octobre permettant de récolter des raisins très fruités, équilibrés et concentrés, en deux tris, les 25 septembre et 14 octobre.
Vinification	Les moûts fermentent en barriques de chêne pendant un à deux mois. La fermentation est arrêtée par le froid et par filtration pour éviter l'utilisation de doses trop importantes de soufre. Le vin obtenu conserve environ 200 g/l de sucre résiduel tempérés par une belle acidité.
Élevage	En barriques de chêne et d'acacia (10% de neuves) pendant 10 mois. L'embouteillage a été effectué le 3 septembre 2015.
Dégustation	C'est un vin très concentré, opulent et complexe, aux arômes d'abricot, de figes, de coings. Il est toujours bien équilibré, sans aucune lourdeur.
Accompagnement	Superbe en carafe, il se sert à 10-12°C. S'il fait merveille en dehors d'un repas, il accompagne également les escalopes de foie gras aux raisins ou aux figes, les fromages à pâte persillée, ainsi que les tartes et de nombreux desserts à base de fruits. Son potentiel de garde est supérieur à vingt ans.
Mentions obtenues	Concours Général Paris 2016 : Or Concours des vins de Gaillac 2016 : Argent Wine Enthusiast : 92

