



Château de Rouanne - "Les côtes" - rouge - 2019

Chateau de Rouanne « Les Côtes » - Vinsobres rouge 2019

Syrah - Mourvèdre - Grenache

Marnes, argiles et calcaires du pliocène et du messinien

Vignes de 50 ans de moyenne d'âge en culture biologique

Co-fermentation traditionnelle en cuves béton. Levures indigènes.

Elevage de 12 mois en demi-muids et pièces bourguignonnes. 15% neufs – 50% un vin – 35% deux vins

Le lieu-dit des Côtes, situé tout en haut du coteau de Rouanne est connu pour produire depuis toujours des vins d'exception. Ce sol bien drainé et argileux a subi l'influence du Messinien, une période géologique stupéfiante durant laquelle la mer méditerranée s'est complètement asséchée puis re-remplie en moins de trois ans quand l'actuel détroit de Gibraltar s'est brutalement rompu. A cette époque se sont creusés tous les grands canyons du pourtour méditerranéen dont les célèbres gorges du Verdon. Les Côtes font incontestablement partie des trois "hauts-lieux" de Rouanne. Ici, les rendements sont faibles, les grappes ont de toutes petites baies. Tout y est intensité, concentration et structure. Le vent froid balaye en permanence cet endroit et assainit sans cesse le végétal et ses fruits. La signification du mot "terroir" prend tout son sens. Il semble que la faune et la flore vivent en harmonie avec la vigne, dans une quiétude inimitable. Les Côtes 2019 traduit tout cela et plus encore. Le vin est tellement immense qu'il semble nous interdire de le goûter et de le juger trop vite et trop jeune. 2000 ans ont été nécessaires pour forger la géographie de Rouanne: quelques années de patience pour apprécier Les Côtes ne paraissent pas insurmontables.

Régliasse, poivre noir, pain d'épices et salinité.

Mise en bouteille en aout 2021 sans filtration

Important : Lieu-dit disponible en septembre 2021