



Château de Rouanne - "Les côtes" - rouge - 2020

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.

Élevage de douze mois en demi-muids et pièces bourguignonnes. 15 % neufs - 50 % un vin -

35 % deux vins. Réglisse, poivre noir, pain d'épices et salinité. Mise en bouteille sans filtration.

Dans le haut d'un coteau s'exprime le minéral dans ce qu'il a de plus dépouillé. On est alors loin du fruit, de l'argile, de l'organique et de la chair. On est dans la structure, l'architecture, les os, la cendre fondamentale, l'eau.