



Château de Rouanne - "Rouanne et les Crottes" - rouge - 2020

Grenache - Syrah .

Marnes calcaires du Pliocène et du Tortonien.

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.

Pain d'épices, fraise, mûre, goudron et salinité. Mise en bouteille sans filtration. Rouanne et les Crottes sont la quintessence de ce domaine. Un coteau d'une éloquente viticolité, déjà mentionné sur les cartes de Cassini (milieu XVIIIème), qui démontre son excellence quel que soit le millésime.