



Domaine DESORMIERE

AOC COTE ROANNAISE

TRADITION 2019

La famille DESORMIERE cultive la vigne depuis 5 générations. Michel DESORMIERE, le père d'Eric et de Thierry, a commencé en 1974 à vendre les premières bouteilles. Le domaine exploite aujourd'hui un peu plus de 16 hectares de vignes (14,5 de Gamay et 1,6 de Chardonnay). Les plus jeunes vignes de Gamay ont 7 ans, les plus vieilles ont environ 90 ans (6 ha de gamay a plus de 50 ans). Les plantations de Chardonnay sont plus récentes, la plus ancienne est de 2002 et la dernière de 2009. Les deux frères vous proposent un blanc, deux rosés et quatre rouges. **La cuvée rouge TRADITION avec le rosé AOC COTE ROANNAISE sont les 2 cuvées pionnières du domaine.**

Le Cépage

100% Gamay.

Le Vignoble

Sable sur granite

Vignes plantées en haute densité (8000 à 10000 pieds/ ha).

Coteau exposé sud sud-est.

La vinification

- Récolte manuelle, avec tri de la vendange à la parcelle.
- Macération fermentaire d'environ 12 jours entre 28°C et 35 °C avec un remontage matin et soir. En fin de macération on effectue un ou deux délestages.
- Pressurage à chaud avec un pressoir horizontal en mode manuel de manière à maîtriser les pressions et limiter le nombre de rebêche à 2.
- Refroidissement des jus après pressurage pour préserver les arômes fruités.

La dégustation

Aspect visuel : Robe rubis aux reflets violacés

Aspect olfactif : Arômes de fruits rouges frais, avec des notes minérales.

Aspect gustatif : Vin ayant une bonne structure, peu tannique, très rond. On retrouve les notes fruitées.

Les Conseils du Sommelier

Accords Culinaires : Les viandes rouges grillées comme le pavé de charolais, les viandes blanches....

Potentiel de garde : 2 à 3 Ans.

Température de service : 12-14 °C.

DOMAINE DESORMIERE

Eric et Thierry DESORMIERE

Adresse : Le perron – 42 370 RENAISON

Tél. : 04 77 64 48 55

E-mail : domaine.desormiere@orange.fr

Site : www.domaine-desormiere.com