

Rouge

IGP Vin de Méditerranée



Château Routas se situe dans l'arrière-pays varois au cœur de la Provence verte à une altitude de 250 à 270m, le vignoble bénéficiant d'un microclimat froid l'hiver et de nuits fraîches l'été. Le terroir frais et les sols argilo-calcaires permettent une lente maturation des raisins et la production de précurseurs d'arômes pour donner des vins équilibrés avec une belle fraîcheur aromatique. L'exposition sud-est à sud-ouest permet une maturité phénolique optimale.

CONDUITE DU VIGNOBLE



Le vignoble de 43 hectares, cultivé en coteaux et entouré de 300 hectares de forêt, est constitué de Cinsault, Grenache, Syrah et de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon pour les raisins noirs et de Viognier, Chardonnay et Rolle pour les raisins blancs. La conduite du vignoble, sans utilisation d'herbicides ni pesticides, se veut respectueuse de la faune et de la flore et de la ressource naturelle exceptionnelle que constitue notre domaine. Dans un souci de toujours mieux préserver cette ressource, le vignoble est en reconversion vers une agriculture à Haute Valeur Environnementale.

Le chef de culture n'a pas recours à l'irrigation pour préserver l'eau sur le domaine et favoriser l'implantation racinaire des vignes ainsi que la concentration des raisins. De même, les amendements et la nutrition sont limités à des apports organiques d'origine animale et végétale. La lutte phytosanitaire est limitée au strict nécessaire et corrélée à la pression des maladies sur le vignoble, uniquement en préventif.

VINIFICATION



Notre rouge est issu d'une sélection parcellaire rigoureuse de vieilles vignes plantées en coteaux. Les vendanges sont réalisées à la main afin de sélectionner au mieux les grappes. Les raisins sont égrappés, foulés puis encuvés pendant 3 semaines. Les Syrah, Grenache et Cabernet Sauvignon sont fermentés séparément afin de révéler la diversité des terroirs du domaine. Pendant la fermentation, de longs remontages permettent d'extraire les arômes, les tanins et la couleur.

Après soutirage et décuvage, la Syrah est entonnée en barriques de 2 ans et élevée sur lies fines pendant 12 mois avec bâtonnage pour gagner en rondeur. Les Grenache et Cabernet sont assemblés et élevés en cuve ovoïde microporeuse afin d'affiner les tanins. La cuve ovoïde présente l'avantage d'un contact important avec les lies pour en tirer tout le bénéfice.

DÉGUSTATION



Le Château Routas rouge est un vin puissant et gourmand. Le nez laisse entrevoir des notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices. La bouche complexe révèle des notes de fruits rouges et de torrification avec un boisé très fin. Le vin possède une belle structure avec des tanins fondus et soyeux et un bel équilibre avec de la fraîcheur. La finale est longue sur des notes de petits fruits rouges.

ACCORDS METS VINS



Notre vin rouge accompagnera parfaitement du gibier, de la viande en sauce comme le bœuf bourguignon, une côte de bœuf grillée, un magret de canard, un gigot d'agneau. Pour les amateurs de fromage, il faudra privilégier un fromage peu affiné à pâte molle comme le brie ou le munster.

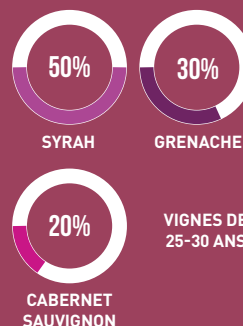
A déguster dans les 8 à 10 ans.

APPELLATION

IGP Vin de Méditerranée

ANALYSES

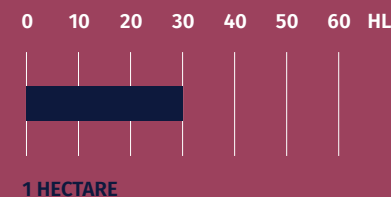
Alcool 13.5%
pH 3.45
glucose + fructose < 1g/L



CÉPAGES



SOL



RENDEMENTS