

## Côtes-du-Rhône

### Cuvée « 1737 » – Rouge

*Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vins voyageaient par bateau dans des tonneaux en chêne. Roquemaure était alors un important port sur le Rhône. Cependant, les fûts n'ayant pas toujours la même taille d'une région à l'autre, il n'était pas toujours simple de les remonter des bateaux. En 1737, un Edit du Roi de France prescrit que tous les fûts de la Côte du Rhône destinés à la vente et au transport de ce vin doivent être marqués au feu par les lettres « CDR ». Une belle appellation naissait...*



#### Assemblage

Il est élaboré à partir de Grenache et de Syrah.



#### Terroir

Ce vin est cultivé sur trois sols différents : sous-sol argilo-calcaire, petits galets et cailloutis en surface. Le rendement maximum de l'appellation est de 54hl/ha.



#### Vinification

Fermentation pendant une semaine, puis macération pendant trois semaines environ afin d'extraire la matière ; contrôle strict des températures, remontages quotidiens. Elevage en barrique de 300L pendant 12 mois.



#### Dégustation

- **Robe** : soutenue rouge grenat aux reflets violines. Ce vin est limpide et dense et doté d'une belle brillance.
- **Nez** : aromatique, profond et développe des odeurs de fruits noirs (mûre) et rouges (griotte), de torréfaction, d'épices. Après agitation, il s'ouvre sur des notes empyreumatiques, de vanille, de boisé fin.
- **Bouche** : est pleine, étoffée, les tanins sont présents, enrobés, aux grains serrés et fins. L'alcool est généreux et le moelleux fondu. C'est un vin équilibré, plein.



#### Accords mets et vins

Parfait accord avec des plats épicés et poivrés.



#### Température de dégustation

14-16°C



#### Évolution

Possibilité de le déguster dès maintenant et durant 5 ans.

