

# ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

## Côtes du Rhône Rouge « 1737 »

Au XVIIIème siècle, les vins voyageaient par bateau dans les tonneaux en chêne. Roquemaure était alors un important port sur le Rhône. Afin de différencier tonneaux et vins, un édit Royal de 1737 impose le marquage au fer rouge des lettres CDR « La Coste du Rhône », afin de simplifier l'identification. Une belle appellation naissait....



### Assemblage

- Syrah prédominant



### Terroir

- Sol argilo-calcaire, petits galets et cailloutis
- Rendement maximum de l'appellation 41 hl/ha



### Vinification

- Fermentation pendant une semaine
- Macération pendant trois semaines
- Remontages quotidiens
- Elevage en barriques de 300L et cuves béton pendant 12 mois. Puis assemblage



### Dégustation

- **Robe** : soutenue rouge grenat aux reflets violines. Vin limpide et dense ; doté d'une belle brillance
- **Nez** : aromatique, développe des odeurs de fruits noirs (mûres) et rouges (griottes), de torréfaction, d'épices. Après agitation, il s'ouvre sur des notes de vanillées et de boisé fin
- **Bouche** : pleine, étoffée. Les tanins aux grains serrés sont présents, enrobés et fins. Un bel équilibre pour un vin généreux au fondu moelleux



### Température de dégustation

- 14-16°C



### Evolution

- A boire de suite ou dans les 3 ans

