

Domaine:	ERIC TEXIER
Nom du vin:	Vieille Roussette
Millésime:	2017
Appellation:	CDR Brézème
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Syrah
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Plus de 70 ans
Sols:	Coteaux de marnes calcaires du vignoble de Brézème, exposé plein sud
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai et début juin. Période sèche en été et en automne
A la vigne:	Syrah de plus de 70 ans dénommée localement « serine » menées en Cordon de Royat
Vinification:	Pressurage vertical direct. Débourageage naturel à froid. Fermentation par levures indigènes. Vin élaboré et élevé pour partie en amphores de terre cuite et pour partie en fûts de 15 ans. Pas d'utilisation du soufre avant la mise en bouteille
Mon ressenti:	Nez vif, minéral et herbacé d'agrumes et de poire. La bouche est tendue, fraîche et noisetée sur des notes d'agrumes et de poires vives. Vin classique, structuré, vivant et digeste doté d'un magnifique potentiel de garde
Accords:	Fera merveille sur une sole meunière. Pas de crème s'il vous plaît
Remarques:	Variété ancienne de Roussanne localement dite Roussette. L'ampélographe Pierre Gallet a décrit un cépage Roussette observé jusque dans les années 1940 sur l'Hermitage. Qui sait ? ces Roussettes de Brézème sont-elles des survivantes de ce cépage disparu...

