

Domaine la Rocalière

Côtes du Rhône



Le domaine, d'une cinquantaine d'hectares, est réparti sur les aires d'appellation Tavel, Lirac et Vin de Pays Côteaux de Cèze. Le travail est bâti autour d'une volonté commune: être au service de leur terroir. Au quotidien, ils mettent tout en oeuvre pour que la richesse de ce dernier soit retranscrite aux mieux dans leurs vins. Conscients de ce potentiel unique que la nature a bien voulu leur laisser, la priorité est de lui permettre de s'exprimer dans leurs produits et de veiller à sa pérennité. La conversion en Agriculture Biologique a été signée en 2011.

BALTHAZARD

8, Place du Commerce, # 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3
TEL : 514-288-9009
FAX : 514-288-9779
Info@vinsbalthazard.com

BALTHAZARD sélectionne pour vous ce qu'il y a de mieux.

Retrouvez-nous sur le Web :
Vinsbalthazard.com



Lirac blanc 2010



IP: 11694749

Prix particuliers: 25,25\$

Prix restaurants: 22,73\$

Superficie: 1 ha

Sol: Sablonneux et galets roulés

Encépagement: 60% Grenache blanc et
40% Clairette

Âge des vignes : 30 ans

Rendements: 20 hl/ha

Vinification et élevage:

Vendanges manuelles, récolte en septembre. Pressurage direct, puis fermentation alcoolique à froid. Fermentation malolactique bloquée. Pas d'élevage en barrique.

Dégustation: Robe claire avec des reflets or. Nez floral qui évoque plus précisément les fleurs blanches, le mimosa, le chevrefeuille...Bouche ample avec finale fraîche.

Durée de conservation: Jusqu'en 2015

Lirac rouge 2009



IP: 11694757

Prix particuliers: 25,15\$

Prix restaurants: 22,68\$

Superficie: 17 ha

Sol: Sablonneux et galets roulés

Encépagement: Grenache, Syrah et
Mourvèdre (1/3 chaque)

Âge des vignes : 35 ans

Rendements: 27 hl/ha

Vinification et élevage:

Vendanges manuelle, récolte en septembre. Le plus important est la date de la récolte. Cuvaison longue (1 mois) et travail quotidien de remontage très doux. Charge tanique et colorante importante dans ce millésime donc travail en douceur (pas besoin d'extraire), tout était là sans aller chercher loin. Pas d'élevage en barrique.

Dégustation: Robe d'une belle couleur rouge profond. Marqué au nez par des arômes de fruits rouges. Bouche ronde, souple et épicée, dominée par le soyeux du Grenache.

Durée de conservation: Jusqu'en 2019