



ROC FOLASSIÈRE

ROUGE  
RED

## L'AGASSE

### CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE CONTRÔLÉE

#### LES CÉPAGES

Syrah et Grenache.

#### LE SOL

Épandage caillouteux (plaquettes calcaires) sur une matrice argileuse. Les parcelles situées en bordure de garrigue bénéficient d'une très belle exposition sud.

#### LES VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés à la machine tôt le matin.

#### LA VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant quatre semaines. En début de fermentation, on réalise deux délestages, suivi par des remontages fractionnés quotidiens pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de la fermentation alcoolique est contrôlée et régulée. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température autour de 30 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

#### L'ÉLEVAGE

6 mois en cuves béton.

#### LA DÉGUSTATION

Robe : grenat profond brillant.  
Nez : puissant et fruité agrémenté par des notes de garrigue (thym, romarin).  
Bouche : la bouche est généreuse, soulignée par des arômes d'olives noires, de réglisse et rehaussée par des notes de torréfaction. Les tanins sont soyeux et délicats.

#### GRAPE VARIETIES

Syrah & Grenache.

#### SOIL

Gravelly alluvial deposits (calcareous platelets) over a clay matrix. The parcels located on the edge of the garrigue scrubland benefit from an excellent south-facing exposure.

#### HARVESTING

The grapes are picked at phenolic maturity and harvested by machine, early in the morning.

#### VINIFICATION

After de-stemming, the grapes are vinified in concrete tanks for four weeks. At the start of fermentation, we carry out two rack and return operations, followed by staggered pumping over operations each day, to gently extract the aromatic substances, anthocyanins and tannins. The temperature of the alcoholic fermentation is checked and regulated. At the very end of the alcoholic fermentation, the temperature is allowed to rise to around 30°C to help the polymerization of the tannins.

#### MATURING

6 months in concrete tanks.

#### TASTING

Colour: bright, deep garnet.  
Nose: powerful and fruity with lovely notes of garrigue scrubland (thyme, rosemary).  
Palate: full-bodied on the palate, with aromas of black olives, liquorice, accentuated by tints of roasting. The tannins are delicate and silky.

M. CHAPOUTIER