



ROC FOLASSIÈRE

ROUGE
RED

CÔTES-DU-RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LES CÉPAGES

Grenache et Syrah.

LES SOLS

Les Syrahs sont plantées sur des Loess, sol profond et drainant assurant une alimentation hydrique constante et sans excès pendant tout le cycle végétatif de la vigne. Les Grenaches sont, quant à eux, plantés sur des épandages sablo-caillouteux, sol à la fertilité spontanée faible favorisant une belle concentration des raisins.

LES VENDANGES

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

VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant quatre semaines. En début de fermentation, on réalise deux délestages, suivis 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 : rubis profond et brillant.
Nez : l'attaque est franche, fruitée et subtilement épicée.
Bouche : l'attaque est gourmande et fruitée (mûre) soutenue par une pointe de réglisse.
Amplés et généreuses, des notes de sous-bois viennent accompagner harmonieusement la finesse des tanins.
Ce vin est une belle expression de son terroir.

GRAPE VARIETIES

Grenache & Syrah.

SOILS

The Syrahs are planted on loess, a deep, well-draining soil providing a constant supply of water, without excess, throughout the vine's vegetative cycle. The Grenaches are planted on sandy-gravel deposits, a soil with low spontaneous fertility helping create well-concentrated grapes.

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 ruby.
Nose : forthright, fruity and subtly spicy.
Palate : delicious and fruity (blackberry) on entry supported by a touch of liquorice. Full and generous, the finesse of the tannins accompanied by notes of undergrowth. This wine is a lovely expression of its terroir.

M. CHAPOUTIER