

# La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE CRU LA LIVINIÈRE - CAÏSSA



## TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

## CEPAGES

80 % Syrah, 20% Grenache

## RECOLTE

Ébourgeonnage en Mai, vendanges vertes si nécessaire, et deux récoltes manuelles en Septembre. Maturité poussée des baies et sélection inter-parcellaire. Rendements de 30 HL.

## VINIFICATION

Egrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage. Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification.

## ELEVAGE

12 mois pour la Syrah et le Grenache en barriques de chêne français. Ensuite, les vins sont assemblés une fois trouvé le meilleur équilibre.

## PRODUCTION

2000 bouteilles

## METS ET VINS

À carafier 2 à 3 heures, puis servir à 15°C sur un gigot d'agneau ou une entrecôte poêlée à la Lyonnaise.

