

Echevin en 1589 GUILLAUME DE ROUVILLE

ROUGE

Ancêtre de la famille Fabre, Guillaume de Rouville était un magistrat noble et respecté qui fut Echevin de Lyon en 1589.

TERROIR

Ces vignes se situent à une altitude de 390 mètres, le terroir de la propriété procure une grande minéralité à ces raisins qui profitent de la fraîcheur nocturne et de l'ensoleillement optimal durant la journée.

ASSEMBLAGE

90% Syrah, 10% Grenache.

VINIFICATION

La vendange est égrappée et foulée partiellement, elle est ensuite encuvée par gravité dans une cuve tronconique en bois spécialement conçue pour le volume de raisin de cette cuvée.

ÉLEVAGE

Les vins sont élevés dans des barriques bordelaises de 1 vin, des demi-muids et en cuve tronconique en bois. La durée totale d'élevage est en moyenne 18 mois.

DÉGUSTATION

Issu des meilleures parcelles, ce vin arbore une robe d'un pourpre sombre.

Il évoque le terroir par son caractère voluptueux et sensuel.

Il dégage des senteurs de mûres et de garrigues. Impressionnant de concentration – admirable de profondeur, il tapisse le palais de ses tanins soyeux.

