



Vincent Rochette

CESAR Rouge / Red

## Cuvée CESAR

## VAISON LA ROMAINE Côtes du Rhône Villages

### Terroir : Buisson

Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest.

Sols complexes composés de terres argilo-calcaires recouvertes de galets d'origine marine et alluviale.

Végétation spontanée contribuant à la complexité aromatique des vins : pin d'Alep, chêne blanc, viorne tin, buis, romarin, cornouiller sanguin, thym...

**Superficie, rendement, âge du vignoble : 3ha, 30hl/ha, 80 à 100 ans.**

### Vinification

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne accompagne des remontages, pigeages et délestages attentionnés.

Fermentation & élevage en cuve tronconique de 50hl, en bois de chêne français, pendant 12 mois

### Dégustation / Tasting :

- Une belle robe cerise noire aux reflets rubis intenses
- Un nez expressif de cerises confites et de framboises, des notes de garrigues, de thym et de romarin.
- Une bouche ample, aérienne et puissante avec une belle maturité de fruits. Une structure à la fois puissante & élégante. Sa fraîcheur lui permet d'avoir une belle persistance en bouche sur des notes de coulis de fruits rouges.

Inspired by the Roman heritage of this land, Cuvée César is produced using the best parcels of Grenache from our Buisson vineyard.

The variety of natural vegetation (Aleppo pine, white oak, viburnum, boxwood, rosemary, dogwood, thyme ...) and the geological complexity of the terroir convey to each parcel a true individuality which creates the intensity of this cuvée.

The northern aspect of the vineyard brings a minerality and freshness which are essential to the balance of the wine.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied. Only sulphur is used, with moderation. Locally-present yeasts contribute all the aromas of the terroir during alcoholic fermentation. Daily tasting takes place throughout the process to ensure production of wines that are both balanced and complex.

Fermentation and ageing take place in 50 hectolitre tronconic French oak vats for 12 months

- Black cherry colour with intense ruby tints.
- A nose of crystallised cherries and raspberry, with notes of garrigues, of thyme and rosemary.
- Full-bodied and powerful, with excellent ripeness of fruit. The structure is both powerful and elegant, and the freshness gives this wine great length on notes of raspberry coulis.



14.5% by vol. Grenache 10-20 ans 17°C



- Viandes rouges grillées ou en marinade / grilled beef ribs, game, beef bourguignon
- Fromages / cheeses