



Château Tour des Genêts



### **Cuvée CHRISTIAN**

### **CÔTES DU VENTOUX ROUGE 2005**

### **Vin vieilli en fût de chêne 14 °**

Terroir : sol argilo calcaire en terrasse

Assemblage : syrah 65 % grenache 35 %

Récolte manuelles en caisse de 10 kgs et triées une deuxième fois sur table de tri à la cave.

En l'an 2005, nous avons mis en barrique de chêne français (origine forêt de Nevers) 35 % de la cuvée RED DEVIL qui renaîtra au bout de 12 mois de maturation et d'élevage, et se baptisera la CUVÉE CHRISTIAN (du prénom de son vigneron !)

Température de dégustation 18°      Garde : 10 ans

**Cuisine chasseur et terroir.**

#### **VINIFICATION**

A la réception de la vendange, après avoir été égrappé et foulé nous avons maintenu les baies entre une température de 15° à 17°, notre voutage étant d'extraire le plus lentement possible, le maximum d'arômes. Les pré-fermentations de cette cuvée ont duré 10 jours. Pour nous permettre de démarrer les fermentations nous avons stoppé la maintenance du froid dans nos cuves. Celles-ci ont duré 23 jours, qui s'ajoutent aux 10 jours de pré-fermentation ! Au 33ème jour, nos fermentations étaient achevées. Ensuite nous avons procédé au décuvage. Dans l'hiver et grâce à notre équipement technique de vinification nous avons débuté les fermentations malo-lactiques dans les meilleures conditions, nous permettant de maintenir des températures à 18 et 20°, vieillissement en barrique pendant 12 mois.

**Patricia et Christian Rogier**

**507 chemin de la Genestière - 84380 MAZAN**

**Vaucluse – France**

**Tél et fax : 04 90 69 88 04 – Portable : 06 81 06 37 00**

**Email : [christian.rogier@wanadoo.fr](mailto:christian.rogier@wanadoo.fr) – [www.chateau-tdg.com](http://www.chateau-tdg.com)**