



Château Tour des Genêts



Cuvée Premiers Grains

Rouge 2005

Cépages : 50 % Grenache, 20 % Syrah, 30 % Carignan

Vendange manuelle et triée sur table de tri.

Vinification : Egrappage. Refroidissement de la vendange à 10 °. Cuvaïson 25 jours avec remontages. Fermentation malolactique se fait en cuve béton.

Dégustation : Robe rouge cerise, le nez est épicé et fruité. Une bouche friande, aux tanins souples, sur des notes de musc et fruits noirs. Il gagnera en puissance aromatique au fil de son élevage en bouteille. Servir à 18 °. Idéal pour accompagner plats sucrés-salés. Et toute viande, et fromage à pâte molle.

A boire maintenant où à garder 5 à 8 ans.

Un vin agréable et expressif de son appellation.

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 – www.chateau-tdg.com