



Château Tour des Genêts



Cuvée Red Devil

Rouge 2005

Cépages : 65 % Syrah, 35 % Grenache.

Vendange manuelle et triée sur table de tri.

Vinification : Egrappage. Refoidissement de la vendange de 10 °. Cuvaision pendant 35 jours avec remontages. Fermentation malolactique en cuve béton.

Dégustation : La couleur rouge-noire donne un avant-goût de la concentration de cette cuvée. Le nez aux arômes de fruits rouges nous invite à poursuivre l'intimité de la dégustation. En bouche, grâce à des tanins concentrés, sortent vainqueurs du duel, les fruits charnus tels mûre et cassis, avec des accents boisés. Un vin d'une finesse extrême, à découvrir maintenant sur sa jeunesse mais peut se garder au delà de 8 ans. Idéal avec des viandes grillées, en sauce et des fromages bien relevés : brie, munster, vacherins etc...

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