

LE CHOUCHOU N° 4

Château de Rey

Rivesaltes tuié 2003

Cathy & Philippe Siequelle

Le Chouchou N°3

03

CHÂTEAU DE REY

Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon
Cathy & Philippe Siequelle
Tel : 00 33 (0) 4 68 73 86 27 Fax : 00 33 (0) 4 68 73 15 03
contact@chateauderey.com

Le terroir

Moyennes terrasses argilo-caillouteuses.

Les cépages

Que du Grenache Noir.

La vinification

Vendange manuelle, égrappée. Pressurage à basse pression. Fermentation partielle et mutage (alcool français).

L'élevage

En milieu oxydatif, a été mis en bouteille en février.

La couleur

Robe brillante d'un rouge.

Les nez et la bouche

Frais, merveilleusement heureux ! Il impose avec une douceur légère, une complexité toujours étonnante ! Farandole de pruneaux et de figes confites, il décline aussi la pistache torréfiée, la date bien charnue et le marron glacé. La bouche confirme et suscite la gourmandise. Une pointe de fève de cacao et pas moins qu'une inattendue touche de réglisse douce...

L'accord

Au top sur un Opéra, il invente un air de « mousse au chocolat framboisé », s'adoucit sur un sorbet aux cerises amères, s'assortit aux pruneaux dans tous leurs états : glacés, compotés, fourrés et même ganachés ! Et si ses arômes sont une invitation directe à la gourmandise, il n'en demeure pas moins remarquable sur des accords salés mêlés aux figes, aux marrons ou aux pistaches. Bref, mon doux Chouchou quatrième millésime embouteillé...

La garde

Longue.

Le service

14 à 16 degrés.