

LES GALETS ROULÉS rouge

Château de Rey

Côtes Du Roussillon 2005

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2007

Cathy & Philippe Sisquille

Les Galets Roulés
2005

CHÂTEAU DE REY

Mis en bouteille au Château
CÔTES DU ROUSSILLON
Appellation Côtes du Roussillon Contrôlée
66490 Canet en Roussillon
14 % Vol. - 750 ml

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

Le terroir

Hauts de terrasses-caillouteuses.

Les cépages

Des Carignans centenaires (50%), des Syrahs (40%), et du Grenache Noir (10%).

La vinification

Vendanges en vert en juillet. Le Carignan est cueilli en comportes pour la macération carbonique. La Syrah et le Grenache sont égrappés. Macération de 6 semaines. Extraction souple et douce pendant la cuvaison.

L'élevage

En barriques une douzaine de mois. Peu de filtration. Mise en bouteille en février 2006 et conservé en chai climatisé à 15°.

La couleur

Un rouge bien plus noir, qui laisse pressentir son intensité...

Les nez et la bouche

Gourmand, charnu, frais et épicé, en tête comme en nez ! On saisit le grillé du « clafoutis sorti du four », la prune fraîche de la fin juin, les aromates du jardin, la réglisse de l'enfance et encore, le fruit bien mûr au sortir de l'arbre. Mature et ferme, il ricoche en bouche comme nous y invite son nom. Une touche vanillée, flatteuse et poivrée. Un des meilleurs millésimes.

L'accord

Réduction de légumes et viandes caramélisés, agneau composté, pot au feu moelleux cuit des heures à l'étouffée accompagné d'une polenta au beurre safrané et de quelques légumes comme vous aimez.

La garde

Sur la lignée de 2003 !

Le service

14 à 18 degrés suivant la saison.