

LE SISQUÒ rouge

Château de Rey

Côtes Du Roussillon 2005

Cathy et Philippe Sisquille

Sisquò

05

CHÂTEAU DE REY

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

Moyennes terrasses argilo-caillouteuses.

Les cépages

Syrah (55%), Carignan (25%), Grenache Noir (20%).

La vinification

Vendange manuelle, égrappée et légèrement foulée. Macération carbonique pour le Carignan, traditionnelle pour le Grenache Noir et la Syrah. Cuvaison de moins d'un mois.

L'élevage

En cuve (15 mois), peu de filtration, mise en bouteille en janvier 2006 et conservé en chai climatisé à 15°.

La couleur

Beaucoup plus intense que son aîné (04), le rouge est pourpre violine.

Les nez et la bouche

Des fruits rouges écrasés, des baies noires mûres et charnues, du piment jamaïcain, du bonbon à la réglisse, de la violette, de la griotte. Il est dynamique, gourmand, fin et minéral. Du gras et des tannins. Un très léger grillé et pourtant pas de barrique ! Un millésime très concentré.

L'accord

Viande braisée aux légumes, pigeons bardés et grillés aux petits pois tous frais... Très facile d'accord.

La garde

Au moins 5 ans, très gourmand à ce jour.

Le service

14 à 16 degrés.