



Depuis 1925

# RESERVE ROCHETOUR



*Notre grande cuvée, contraction des noms  
« Rochegude » et « Tourtin »*

Couleur	Appellation	Millésime	Format(s)
Rouge	AOP Côtes du Rhône Villages Rochegude	2014	75 cl
Cépages	Production	Environnement	Production
45 % Grenache Noir, 30 % Syrah et 25 % Carignan, Mourvèdre, Cinsault	6000 bouteilles	Agriculture biologique UE	Vin de producteur



## TERROIR

Les 65 ha de vignes du domaine d'un seul tenant sont sur des sols du pliocène, constitués de dépôts alluviaux avec des sables, des graviers et des argiles avec un excellent drainage.

## VITICULTURE

Cette cuvée est une sélection parcellaire élaborée à partir des Grenache « ramades », plus beaux grenaches du domaine. Cette cuvée n'est réalisée que sur les plus beaux millésimes.

## VINIFICATION

Une méthode de vinification « à l'ancienne » qui honore la tradition séculaire des vins méditerranéens. Cuvaïson longue d'un mois assurant une extraction optimale des composants du raisin, intensifiant la complexité aromatique et la structure tannique du vin. Après la fermentation, le vin est pressé et transféré pour une première phase d'élevage en cuves. Le processus se poursuit ensuite en foudres de chêne de 4500 litres pendant quatre ans. Ce long passage en foudres permet au vin de développer une richesse et une complexité qui reflètent le caractère unique de notre terroir.

## ANALYSES

- Alcool : 14%
- Sucre résiduel : <2 g/L
- pH : 3,6
- SO2 total : 93 mg/L

SO2  
Ce vin :  
93 mg/L

Limite max vin  
rouge bio :  
100 mg/L

Limite max vin  
rouge :  
150 mg/L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

TOURTIN LOUIS - QUARTIER LE GOURGET 26790 ROCHEGUDE - [www.domainelouistourtin.com](http://www.domainelouistourtin.com) - [contact@domainelouistourtin.com](mailto:contact@domainelouistourtin.com)

SCEA au capital de 489 000 € - Siret : 48865407000017 - APE : 0121Z - RCS Romans 488 654 070