

Côte Rôtie "Côte Blonde"

AOP Côte Rôtie

INFORMATION

Appellation : AOP Côte Rôtie

Cépage : 95 % Syrah 5 % Viognier

Alcool : 14%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Récolté à la main avec précaution et équilibre, le raisin est acheminé vers des cuves de 30 HL avec 30% de grappes entières. La fermentation se déroule grâce à des levures indigènes en baies entières. L'élevage s'opère pendant 22 mois en barriques de 225 et 400 litres avec 50% de bois neuf

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire (42)

Surface : 0.5 Ha

Type de sol : Micaschist / Argile

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est d'un rouge intense au léger reflet grenat

Nez : Le nez s'exprime sur des arômes de confiture de fruits rouges fins et délicats

Bouche : l'aromatique fraîche et complexe est portée par une salinité subtile. Le fruit est éclatant et charnu. Le grain des tanins, intense et soyeux dépose en finale une habile note d'épice. La longueur et l'élégance de ce vin sont étonnantes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : La Côte-Rôtie « Côte Blonde » accompagnera à merveille les viandes délicates et goûteuses, comme un onglet de veau sauce morille.

Garde : 10-15 ans