

Côte-Rôtie "Les 3 Brunnes"

Côte-Rôtie

INFORMATION

Appellation : Vallée du Rhône septentrionale

Cépage : Syrah / Viognier

Alcool : 13%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Macération 3 semaines en cuves béton ouvertes therm-régulées. Fermentation en levures indigènes avec au minimum 35% de raisins entiers. Elevage 18 à 22 mois en demi-muids (600 litres) de 1 à 15 ans. Mis en bouteille par gravité et sans filtration.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 2 Ha

Type de sol : Schistes

Climat : Continental à influence méditerranéenne

DÉGUSTATION

Œil : Robe rubis avec reflets acajou

Nez : Nez explosif de petits fruits noirs agrémentés parfums floraux type violette et lys

Bouche : La bouche est structurée mais pas imposante, les tanins sont fins et délicats et l'ensemble est équilibré avec fraîcheur et puissance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°-19°C

Accords mets et vins : Carpaccio de boeuf, steak tartare coupé au couteau, Côte de boeuf maturée, épaule ou gigot d'agneau, gibiers

Garde : Entre 5 et 15 ans