



Côte Rôtie

2014

"Fruité pêche de vigne bien présent, gourmand, bouche onctueuse, en rondeur, agréable." Bettane & Desseuve – septembre 2016"



Millésime

Le vent du nord couplé au soleil sur les mois d'août et septembre ont fait oublier un mois de juillet atypique particulièrement pluvieux. La Syrah a atteint une maturité parfaite tout en conservant de bonnes acidités.
Début des récoltes le 18 septembre 2014.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Syrah issue des 2 secteurs de l'AOP :
- terrasses de micaschistes de la Côte Brune (structure et complexité) ;
- gneiss et loess de la Côte Blonde (finesse et élégance).

Vinification

Raisins ramassés à la main et mis en cuve. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 14 mois.
Quantité produite : 1 714 bouteilles, 256 magnums, 15 jeroboams et 2 mathusalem
Date de mise en bouteille : 24 juin 2016

Accords mets & vins

Perdreux aux citrons confits
Noisettes de biche sautées au poivre et purée de céleri

Service

Servir à 14-16°C - Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2016 - 2029

RÉCOMPENSES

93 pts Wine Spectator
15,5/20 Bettane & Desseuve