

Côte Rôtie

2012

"Robe rouge sombre. Au nez, les arômes d'épices et de fruits noirs dominent. La bouche est élégante, sur les fruits et la réglisse. Finale fraîche et tout en finesse (Sept. 2014)"



Millésime

Automne et hiver très secs puis une fin d'hiver particulièrement froide ont permis d'arriver au printemps avec un vignoble dans un état sanitaire parfait. Les pluies d'avril et mai ont comblé le déficit en eau. Les vendanges ont débuté le 10 septembre après un été relativement chaud.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Terrasses de micaschistes de la Côte Brune.
Gneiss et loess de la Côte Blonde.

Vinification

Raisins ramassés à la main et mis en cuve. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique en pièces de chêne Laurus de 275 litres (neuves) puis élevage pendant 14 mois.
Quantité produite: 3600 cols
Date de mise en bouteille: 19/06/2014

Accords & Service

Gigot d'agneau et sa poëlée de girolles
Faisan rôti à la truffe du Périgord
14-16°C – A ouvrir idéalement 3h avant
Potentiel de garde: au-delà de 10 ans

RÉCOMPENSES

89 pts Wine Advocate