



## Côte Rôtie

2012

"Robe rouge sombre. Au nez, les arômes d'épices et de fruits noirs dominant. 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 poêlée de girolles  
Faisan rôti à la truffe du Périgord  
14-16°C - A ouvrir idéalement 3h avant  
Potential de garde: au-delà de 10 ans

## RÉCOMPENSES

89 pts Wine Advocate