

Côte Rôtie

2014

"“Fruité pêche de vigne bien présent, gourmand, bouche onctueuse, en rondeur, agréable.” Bettane &Desseauve – 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 mathusalems
Date de mise en bouteille : 24 juin 2016

Accords & Service

Perdreaux aux citrons confits
Noisettes de biche sautées au poivre et purée de céleri
Servir à 14-16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2016 – 2029

RÉCOMPENSES

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