

Côte Rôtie

2017

"“Au nez, des arômes de plantes et de framboises dominent. Ce vin aux tanins soyeux se termine sur des notes de cèdre, de canneberge et de poivre blanc”. Joe Czerwinski, octobre 2018"



RÉCOMPENSES

92 pts Wine Enthusiast
91 pts Jeb Dunnuck
89-91 pts Wine Advocate
15,5/20 Bettane & Desseauve

Millésime

Le millésime 2017 s’annonce comme l’un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant! Pourtant, les conditions météorologiques n’ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d’avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

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 à partir du 11 septembre 2017 et mis en cuve. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois.
Quantité produite : 2 369 bouteilles, 130 magnums, 25 jéroboams et 5 mathusalems.
Date de mise en bouteille : le 10 mai 2019.

Accords & Service

Faisan rôti à la truffe du Périgord
Filet de boeuf en croûte
A deguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2019 – 2034