

Côte Rôtie

2011

"Robe rouge profond. Nez exubérant et généreux de réglisse et d'olives noires confites. La bouche est puissante et gourmande avec des saveurs fondues. La finale offre une belle persistance aromatique sur des notes de violette. (Août 2014)."



Millésime

Après un automne plutôt doux, l'hiver a oscillé entre périodes de grand froid (nov. et déc.) et périodes clémentes (janv. et fév.). Le mois de mars, marqué par la pluie, a permis un développement végétal excellent et une floraison autour du 10 mai. La véraison se fait ensuite un peu attendre après un mois de juillet frais mais tout rentre dans l'ordre grâce aux températures élevées d'août et septembre. Début de la récolte le 15 septembre.

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 15 mois.
Quantité produite: 3757 cols
Date de mise en bouteille: 19/06/2013

Accords & Service

Filet mignon de cochon fermier en croûte de sel
Coeur de filet de boeux aux épices
14-16°C – A ouvrir idéalement 3h avant
Potentiel de garde: au-delà de 10 ans

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Spectator
88 pts Wine Advocate