

Côte Rôtie

2013

"Robe rouge sombre. Au nez, les arômes de bois de santal et de graphite dominent. La bouche est ample et élégante avec une belle structure et des tanins élégants. En finale, des notes de piment d'espelette donnent de la fraîcheur à l'ensemble . (Oct. 2015)"



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Advocate

Millésime

Après un printemps pluvieux et froid, la floraison a été tardive et longue. L'été chaud suivi d'orages réguliers en septembre ont relancé les maturités sans combler le retard totalement. Les vendanges ont débuté le 14 septembre et comptent parmi les plus tardives de ces dernières années.

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 puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres (neuves et 1 vin) pendant 15 mois.
Quantité produite : 3150 bouteilles
Date de mise en bouteille: 3/06/2015

Accords & Service

Civet de biche
Pigeon de la Lance aux girolles
14-16°C – A ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2017 – 2025