

Côte Rôtie

2015

"Ce millésime remarquable livre ici une large et élégante palette aromatique : fruits noirs (framboise, cassis), épices grillées et réglisse."



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Advocate
******(*)** John Livingstone Learmonth
15,5/20 Jancis Robinson
94 pts Wine Spectator
15,5-16,5/20 La Revue du Vin de France
91 pts The Wine Cellar Insider

Millésime

2015 est une année véritablement exceptionnelle en Vallée du Rhône. L'été fut caniculaire, parfois plus chaud encore que 2003. Mais les pluies sont finalement arrivées peu après la mi-août, suivies à nouveau d'un soleil radieux et de vent, assurant un état sanitaire impeccable et une remarquable maturité des raisins au moment des récoltes. Les appellations septentrionales dévoilent avec ce millésime des structures magnifiques, des arômes très purs et une profondeur incroyable. Une superbe récolte tant qualitative que quantitative.
Début des récoltes le 7 septembre 2015

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 16 mois.
Quantité produite : 4 012 bouteilles, 343 magnums et 46 jéroboams
Date de mise en bouteille : le 16 juin 2017

Accords & Service

Baron d'Agneau aux Herbes de Provence
Tournedos aux Morilles
Servir à 14-16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2018 – 2028