

Côte Rôtie

2016

"“Ce millésime offre des notes de mûre, de framboise, d’épices grillées et de vanille. Ces tanins doux en font un vin très agréable à la dégustation” Jeb Dunnuck, le ler avril 2018."



RÉCOMPENSES

92 pts Wine Advocate
92 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Après un hiver particulièrement tempéré, les vignes sont arrivées à maturité de manière précoce. L’été très chaud dans le Vallée du Rhône Nord a permis d’assainir admirablement les vignes, et les pluies à mi récolte ont favorisé un mûrissement sans stress. En résulte un profil aux arômes purs et d’une grande profondeur, ce qui en fait un grand millésime.

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 22 septembre 2016 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 : 3 633 bouteilles, 105 magnums, 19 jéroboams et 10 mathusalems.
Date de mise en bouteille : le 17 mai 2018

Accords & Service

Cailles rôties aux chataignes
Chevreuil aux airelles
A deguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2018 – 2033