

Côte Rôtie

2018

"" Cette Côte Rotie 2018 100% Syrah qui a été élevée 16 mois présente une robe rouge sombre et une palette aromatique époustouflante : framboise, mûre, cuir neuf, camphre, fleurs de printemps. Un des plus beaux millésimes que j'ai goûté de cette cuvée. Ample, très pur, des tanins doux. Un vin qui a tous les atouts…" Jeb Dunnuck, 12 décembre 2019"



RÉCOMPENSES

93 pts Jeb Dunnuck
91 pts Bettane & Desseauve
17/20 Jancis Robinson

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

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 entre le 10 et le 15 septembre 2018 et mis en cuve. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 16mois.
Production: 3 502 bouteilles, 60 magnums, 24 jéroboams et 6 mathusalems.
Mis en bouteille le 5 Juin 2020.
Vin Vegan.

Accords & Service

Faisan rôti à la truffe du Périgord
Filet de boeuf en croûte
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2020 – 2035