

Côte Rôtie

2019

"“... le Côte Rôtie 2019 offre des arômes de mûres, de graphite, de pierre broyée et des notes giboyeuses pour accompagner un profil plein et dense en bouche. Malgré des tannins généreux il possède énormément de fruit.” Jeb Dunnuck, Novembre 2020"



RÉCOMPENSES

92-94 pts Jeb Dunnuck

Millésime

En Vallée du Rhône septentrionale, c’est un millésime de grande qualité, solaire et présentant une grande fraîcheur. Après un début de printemps plutôt chaud, les températures ont chuté pour rester en dessous des normales de saison jusqu’au début de l’été. Les vignes ont ensuite fait face à de fortes chaleurs en juillet/août. Heureusement, la pluie est arrivée dès le début des récoltes, assurant à la fois quantité et qualité sur l’ensemble des appellations.

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 17 et le 30 septembre 2019 et mis en cuve. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 14 mois.
3 666 bouteilles produites.
Mis en bouteille le 10 Juin 2021.
Vin Vegan.

Accords & Service

Pavé de biche en sauce aux airelles
Perdreaux aux citrons confits
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2021 – 2036