

Côte Rôtie

2020

"" Le Côte Rôtie Laurus 2020 dévoile une robe couleur rubis, un superbe fruité (framboise et kirsch) complété de notes florales légèrement épicées que l'on retrouve en bouche. Un profil dense et rond à la texture homogène et aux tanins ultra-fins qui se fondent en une belle finale." Jeb Dunnuck, Février 2022"



RÉCOMPENSES

92-94 pts Jeb Dunnuck
94 pts Vinous
16/20 Jancis Robinson

Millésime

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Le printemps s'est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l'ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

Syrah issue des 2 secteurs de l'AOP :
– terrasses de micaschistes de la Côte Brune pour la structure et la complexité ;
– gneiss et loess de la Côte Blonde pour la finesse et l'élégance.

Vinification

Raisins ramassés à la main entre le 10 et le 18 septembre 2020. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 13 mois.
6 167 bouteilles produites.
Mis en bouteille le 8 Juin 2022.
Vin Vegan.

Accords & Service

Cailles aux raisins
Carré de veau aux girolles
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2022 – 2036