


# Côte Rôtie

2021

"Robe rouge profond aux reflets violacés. Nez intriguant de liqueur de framboise, de poivre noir et de réglisse. La bouche est élégante et structurée, avec un beau retour sur les fruits rouges, finale longue."




## RÉCOMPENSES

**90-92 pts** Jeb Dunnuck

## Millésime

La météo a été assez éprouvante pour le millésime 2021. Les températures douces de l'hiver ont avancé la sortie des bourgeons qui n'ont pas résisté au gel du mois d'avril. L'été orageux a demandé plus de vigilance concernant l'état sanitaire des raisins. L'exigence lors du tri des raisins aura permis d'élaborer, malgré de faibles rendements, des vins très élégants et gourmands.

## 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 22 et le 30 septembre 2021. Fermentation et macération de 20 jours. Fermentation malolactique puis élevage en pièces de chêne Laurus de 275 litres pendant 15 mois.
1 006 bouteilles produites.
Mis en bouteille le 16 Juin 2023.

## Accords & Service

un Faisan en cocotte à la forestière, un Tournedos Rossini ou un Ragout de chevreuil au vin rouge
A déguster entre 14 et 16°C – Ouvrir idéalement 3h avant
Optimum de dégustation : 2023 – 2037