

**L'appellation Côte-Rôtie** : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « Vins Viennois ». Déjà très apprécié des Romains, les vins de Côte-Rôtie devinrent rapidement le vin demandé par les tables princières. C'est en 1890 que le vignoble atteint son apogée mais cette longue prospérité est suivie d'un siècle de délaissement, la crise du phylloxéra, suivie des 2 guerres mondiales, ayant eu raison de son développement. Les années 1980 signent le renouveau du vignoble.

La Côte-Rôtie est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône. Les côteaux, pouvant atteindre jusqu'à 60° de pentes se situent sur la rive droite du Rhône entre 180 m et 325 m d'altitude. Nous pouvons retrouver jusqu'à 20 % de viognier assemblé à la Syrah dans une bouteille de Côte-Rôtie.

**Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins rouges | 319 hectares de vignes | 12 700 hl/ an | 1,2 million de bouteilles**  
**| Rendement moyen 36 hl/hectare | 21 % de la production exportée | Vins secs | 73 lieux-dits classés**



**Cépages** : Syrah 95%, Viognier 5 %



**Terroir/Climat** : Parcelles en terrasses escarpées.

**Sol** : Des sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.



**Âge moyen des vignes** : 35 ans env.

**Vinification** : Vendange manuelle et trie des raisins. Pigeage régulier et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois mois.

**Elevage** : Elevage sur lies, 2 ans en fûts et foudres.

**Production annuelle** : 26 500 bouteilles



**Notes de dégustation** :

**Visuel** : Apparence rouge aux reflets carmin.

**Olfactif** : Nez intense et complexe de fruits frais suivi de violette, de poivre, d'olive noire et de notes fumées.

**Gustatif** : Une bouche souple, riche, pleine de fraîcheur. Très bel équilibre. Fruits rouges, cassis, épices (poivre, curry).

**Ensemble** : Persistant très droit en arôme et en structure.



**Consommation** : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 10 à 15 ans

**Température de service** : 18°C – ouvrir 2 heures avant dégustation

**Suggestions accords mets/vins** : Viande rouge grillée ou en sauce, gibier.