

L'appellation Côte-Rôtie : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « vins viennois ». Les Romains en premier, puis un vin demandé par les tables princières, et c'est en 1890 que le vignoble atteint son apogée. Après le phylloxéra et les guerres, il ne restait que 60 hectares en production. 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 97 %, Viognier 3%



Terroir/Climat : En 2017 les températures étaient supérieures à la normale et la pluviométrie basse ce qui a accéléré les maturités. Le mois d'août était orageux et septembre très favorable avec des nuits fraîches qui ont favorisé la maturité phénolique donnant des vins très parfumés et de grands équilibres.

Sol : Produit à partir de 6 terroirs différents - Des sols de micaschistes et de gneiss.



Âge moyen des vignes : 30 ans env.

Vinification : Récolte 100 % manuelle dans des caisses de 25 kg pour conserver la qualité du raisin. Trie et égrappage de la vendange. Vinification traditionnelle avec 3 semaines de macération en cuves inox thermorégulées. Les remontages sont favorisés aux pigeages afin d'extraire les tanins les plus nobles.



Elevage : 24 mois en ½ muids, 60 % neufs, 20 % de 1 vin, 20% de 2 vins. La fermentation malolactique se fait sous bois.

Production annuelle : 35 000 bouteilles.

Notes de dégustation :



Visuel : Couleur soutenue, robe de grenat profond aux reflets sombres.

Olfactif : Nez associant des fleurs (violette et rose) et des fruits noirs à un fond finement torréfié et chocolaté.

Gustatif : Bouche ronde, intense et aérienne. Tanins fins et croquants.

Ensemble : Puissance parfaitement canalisée. Un vin ample et bien structuré.



Consommation : A garder

Durée de conservation : 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Accords mets-vin : A savourer avec des gibiers à plumes, des belles grillades rouges ou des fromages relevés.