

L'appellation Côte-Rôtie : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « Vins Viennois ». Déjà très appréciés 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 96 %, Viognier 4 %



Terroir/Climat : vignes plantées en terrasses escarpées, issues de différentes parcelles des 2 côtes, permettant ainsi une belle représentativité des différents terroirs.

Sol : 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 tri des raisins. Pigeage régulier et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois mois.

Elevage : pendant 36 mois en fûts de chêne. 50 % bois neuf.

Production annuelle : 280 000 bouteilles



Notes de dégustation :

Visuel : Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif : Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille. Un vin plus allongé, plus fin.

Ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous-bois.



Consommation : A garder

Durée de conservation : 10 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : tout type de viande rouge, et pour un dîner élaboré, préférez un gigot de chevreuil, un magret de canard ou encore un pigeon rôti.