

L'appellation Côte-Rôtie : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « vins viennois ». Les Romains, 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 coteaux, pouvant atteindre jusqu'à 60° de pentes se situent sur la rive droite du Rhône entre 180 et 325m 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 85%, Viognier 15 %



Terroir/Climat : Parcelles en terrasses escarpées.

Sol : Sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde

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. La Syrah et Le Viognier macèrent et fermentent ensemble.

Elevage : Elevage en fût de chêne pendant 30 mois dont 50% de fûts neufs

Production annuelle : 4 500 bouteilles



Notes de dégustation :

Visuel : Rouge profond avec des reflets noirs.

Olfactif : Nez intense et complexe. Des notes de cassis, poivre, cannelle, fumé, tabac, olive noire et buis.

Gustatif : Une bouche très ronde, fraîche, une structure serrée. Cerise, cassis, épices (poivre, noix de muscade), violette, boisée, note animale de jambon sec.

Ensemble : Onctueux et persistant.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 20 ans env.

Température de service : 18°C

Suggestions accords mets/vins : Avec des viandes en sauce, viandes rouges grillées, des fromages de brebis, de caractères ou bien des petits gibiers à plumes.