



Côte Rôtie

SITUATION : Située sur la rive droite du Rhône, cette appellation est la plus septentrionale de la Vallée du Rhône et aussi l'une des plus prestigieuses.

VIGNOBLE ET TERROIR :



Les vignes de Syrah sont cultivées sur les coteaux en terrasse orientés sud de l'appellation, et bénéficient d'un ensoleillement prolongé sur des sols de gneiss et de sables argileux.

CÉPAGES : Syrah (100%)

ELABORATION :



Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 20 jours avec en moyenne 2 remontages par jour. Le vin est élevé en barriques d'occasion pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Les notes de confiture de fraise, d'épices et de sous bois se mêlent dans un bouquet délicat et complexe. La bouche est ample et soyeuse, offrant des notes chocolatées et de fraise écrasée sur un support tannique d'une finesse exceptionnelle. La finale est longue et fruitée.

SERVICE ET ACCORDS :



A carafes dans sa jeunesse et servir à 17°C, sur une côte de bœuf ou une autre pièce de viande noble. Sa structure et son ampleur peuvent supporter une grande conservation en bouteille, on le mettra sur un gibier dans sa maturité.



Carte d'identité des cépages

Syrah : souvent palissée car peu résistante au mistral, ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.



Retrouvez-nous sur
notre site internet
www.lavau.fr

