



Rouge



Syrah



75 cl

AROMATIQUE  
ET CHARNU

### Terroir



Vignoble le plus septentrional de la Vallée du Rhône, il se concentre sur 3 communes seulement au sud de Lyon dans le département du Rhône. Développé à l'époque romaine, c'est l'un des plus anciens vignobles de France. Son vin était alors connu sous le nom de « vin viennois ». C'est au Moyen-Age que le Seigneur de Maugiron partagea le vignoble en deux pour doter ses filles. Il s'en référa à leur chevelure pour baptiser les deux terroirs Côte brune et Côte blonde.

Le vignoble plonge sur la rive droite du Rhône du haut de ses pentes remarquablement vertigineuses.

### Vinification



### Notes de dégustation



Couleur : Rouge profond intense.  
Nez : Le vin de Côte Rôtie déploie une grande complexité aromatique : à la dominante de fruits noirs viennent s'ajouter des notes de violette de noix grillée, de cuir et de moka.  
Bouche : Séduisante et caressante, ses tannins sont soyeux. C'est un vin qui marie merveilleusement finesse et concentration. La garde lui permettra de révéler un bel équilibre bois/vin.

### Servir

Servir chambré pour une dégustation entre 16 et 18°C.

### Potentiel de vieillissement



15 à 20 ans.

### Accords



Grand vin de garde, il sera le formidable allié des viandes rôties, gibiers et truffes.

