



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.

