

Côte-Rôtie
« Blonde du Seigneur »

Fiche Technique

Cette Côte-Rôtie de style côte blonde, avec 5% de Viognier, associe un côté puissant à des notes très florales. Chaque millésime fait ressortir ses caractéristiques intrinsèques donnant un vin savoureux et élégant. D'une belle robe sombre s'extrait un nez minéral, fumé, avec du fruit noir, de l'olive noire, du poivre toujours rehaussé d'une composante florale. Sa bouche aromatique, avec des tanins bien construits mais lissés, se poursuit dans une belle allonge finale. Un plaisir immédiat qui lentement, au fur et à mesure des années, se prolonge vers l'expression la plus typique de la Syrah issue de Côte-Rôtie.

APPELLATION	Côte-Rôtie
PORTE GREFFE	3309
CEPAGES	95 % SYRAH, 5 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
VIGNOBLE	Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
DENSITE DE PLANTATION	8 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	15 000 bouteilles
TAILLE	Cordon et Guyot simple
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines.
ELEVAGE	En barriques 18 mois (25 % de bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A boire entre 3 et 15 ans.