



LE SANG DES SEIGNEURS

Côte-Rotie



Née des coteaux de Côte-Rôtie, sur les terres blondes où se rencontrent granite et schiste, ce vin exprime pleinement la singularité de ce terroir. La Syrah est récoltée à la main puis vignifiée en cuve inox une quinzaine de jours. Élevé 18 mois en fût de chêne, le vin dévoile une puissance maîtrisée, une complexité aromatique et une finesse portée par des notes d'épices, de poivre et un boisé fondu. Un grand vin qui peut être savouré dans sa jeunesse mais offre également un beau potentiel de garde.

Cépages	100% Syrah
Sols	Roche mère granitique et schistes
Robe	Rouge Burlat bien mûre
Nez	Complexe qui révèle des notes d'épices, de poivre et de boisé fondu.
Bouche	Belle attaque avec une légère note de poivre. Matière en bouche soyeuse qui s'exprime à travers des tanins ronds et fondus pour une puissance maîtrisée. Un vin avec une belle persistance aromatique.
Service	T° 12-14° C
Garde	10 ans ou plus
Alcool	13%

Un grand vin élégant et de caractère, parfait pour accompagner les viandes rouges ou le gibier en sauce.