



Côte-Rôtie Les Grandes Places 2019 magnum

	150 cl
	17
	14
	4 à 20 ans
	Syrah et Viognier
	42 mois
	2019

Cette cuvée tire son nom d'une minuscule parcelle (0,39 ha) « Les Grandes Places » qui est plantée sur un des meilleurs terroirs de l'appellation. Cette cuvée issue des terres brunes s'exprime admirablement par sa profondeur, son velouté et sa puissance aromatique. Cépages : 97% de syrah & 3% de Viognier. Vin de couleur très sombre . Au nez nous avons des parfums intenses de fruits noirs (cassis, myrtille, pruneau) , des notes fumées (tourbe), mentholé (laurier). La bouche est d'une grande profondeur, les tanins sont serrés mais bien fondus grâce au long élevage. Finale longue et persistante. Terroir : micashiste Vinification : Eraflage total Pigeage et remontage des jus pendant 4 à 5 semaines. Fermentation longue et progressive. Pressurage à basse pression pour ne pas éclater les pépins. Élevage : 42 mois dans 6 barriques neuves de chêne français. Température de service : 17° C Garde : 4 à 20 ans. Accord mets et vins : Faisan, gibier (sanglier par exemple), ...