



## Côte-Rôtie "Les Filles de Maugiron"

AOP Côte Rôtie (Vallée du Rhône), Rouge

Ce cru est mon expression des terroirs composant Côte-Rôtie.

### LE VIN

La Côte-Rôtie "Les Filles de Maugiron" sont un assemblage de 5 parcelles 3 sur les coteaux sud (Côte Bassenon, Côte Tupin et Côte Blonde) et 2 au nord (Côte Rozier, Côte Brune).

2000 bouteilles produites issues de l'assemblage des plus belles parcelles des côtes Blonde (reflétant la féminité) terrasses de gneiss ou granite & Brune (incarnant la robustesse) terrasses de micaschistes ou arzel. Syrah (95%) - Viognier (5%), rafles entières, pigeage, 3 semaines de cuvaison, élevage 24 mois fûts neufs de vinification, non collé, non filtré.

### SITUATION

C'est à l'époque du seigneur de Maugiron que le château d'Ampuis a été le lieu d'une première gastronomique. En effet, c'est en 1553 que furent servis à des convives de curieux et énormes volatiles : les premiers dindons jamais servis en France. Les vins dégustés à cette occasion provenaient de deux terroirs, la côte blonde et la côte brune. Selon la légende le seigneur Maugiron qui possédait la Côte-Rôtie, avait partagé son domaine pour doter ses deux filles lors de leur mariage. L'une était brune comme le jais et l'autre était blonde comme les blés (le vignoble s'étend sur un terroir d'exception qui est composé : au nord des terrasses de micaschistes ou arzel pour la Côte Brune, et à l'extrême sud de gneiss ou granite pour la Côte Blonde).

### TERROIR

Cette cuvée, produite à moins de 2000 flacons, est issue de l'assemblage des plus belles parcelles des côtes Blonde (reflétant la féminité) & Brune (incarnant la robustesse). Les vignes de Syrah (95%) et de Viognier (5%) y sont en culture intégrée. Les raisins vendangés sont partiellement égrappés, puis vinifiés avec soin. L'élevage est ensuite réalisé avec attention en fûts (sans filtration, ni collage) afin de réunir et révéler toutes les facettes de la Côte-Rôtie (Côtes-du-rhône septentrionales).

### CÉPAGES

Syrah : 95%, Viognier : 5%

### SERVICE

Consommation de la mise à 15 ans, conseillé à 16°C (carafé 1-2h... les premières années)

### DÉGUSTATION

Cassis, violette, groseille, café, poivres et épices ; attaque fraîche, bouche craquante et juteuse, finale soyeuse et élégante.

### ACCORDS METS-VINS

Viande rôtie (agneau de lait, cochon de lait, entrecôte, faisan, perdrix ou grive), daurade grillée...

