



Côte-Rôtie Montmain, Rouge, 2022

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Parcelle située au Nord de l'appellation sur un magnifique coteau exposé Sud/Sud Ouest. Sols de micaschistes et de granite.

VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 3-4 semaines (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne français pendant 12 à 16 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 17°-18°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe : robe rubis intense aux reflets violets.

Nez : d'une grande pureté, avec des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, groseille), de fruits noirs mêlés à de jolies notes florales.

Bouche : vin très profond, suave et élégant, avec des notes de fruits rouges. Belle minéralité. Vin très tendu et très long.

