



## Côte-Rôtie L'Eglantine 2019

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

*Robe : rubis profond.*

*Nez : notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires.*

*Bouche : vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.*

### TERROIR

Il est composé de micaschiste chloriteux et ferrugineux, de gres et de granit, mélangé dans les dépressions de loess et de filons de terre.

On distingue deux parties principales :

- la Côte Brune : schiste avec des zones limoneuses et riches en galets d'origine glaciaire.

la Côte blonde : plus claire due aux dépôts d'origine glaciaire de composition silico-calcaire.

### VINIFICATION

La vendange est éraflée et vinifiée en cuves.

Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins et une couleur intense.

La cuvaison dure entre 15 et 20 jours à des températures comprises entre 25 et 30°C.

### ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois

### CÉPAGE

Syrah 100%

14,50 % VOL.

### DÉGUSTATION

*Robe : rubis profond.*

*Nez : notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires.*

*Bouche : vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.*

