

CÔTE RÔTIE

VALLÉE DU RHÔNE · 100% SYRAH



La Côte-Rôtie révèle une Syrah profonde et élégante, aux arômes de fruits noirs, de violette et d'épices délicatement poivrées. La bouche conjugue intensité et finesse, portée par des tanins soyeux et une belle fraîcheur. Un vin racé et harmonieux, dont la complexité se dévoile au fil de la dégustation.

Cépage(s)

100% Syrah

Température de service

14 à 16°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Rubis foncé

Temps de garde

10 ans maximum

Nez, Bouche

Epices, Fruits noirs, Violette

Elevage

6 à 9 mois en cuve

Accord Mets/Vin

Poêlée de morilles · Magret de canard rôti · Filet de bœuf en croûte

